

Erdbeer-Ananas-Schichtkonfitüre

Ein optisches Highlight für Ihren Frühstückstisch ist diese Zwei-Frucht-Marmelade

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Erdbeerkonfitüre:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

Ananaskonfitüre:

500 g Ananas (vorbereitet gewogen)

½ Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und 500 g abwiegen. Ananas schälen, den Strunk entfernen, sehr fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Erdbeerkonfitüre:

Erdbeeren in einen Kochtopf geben und mit **250 g** Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort vorbereitete Gläser zur Hälfte damit befüllen und mind. 35 Min. erkalten lassen.

3 Ananaskonfitüre:

Konfitüre wie Erdbeerkonfitüre mit **250 g** Extra Gelierzucker kochen und vorsichtig in die Gläser füllen. Die Gläser sofort mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch zuerst die Ananaskonfitüre kochen und anschließend die Erdbeerkonfitüre.

