

# Exotische Frühlingskonfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit exotischem Obst zum Sonntagsfrühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

400 g Ananas (vorbereitet gewogen)  
350 g Mango (vorbereitet gewogen)  
250 g Pink Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein schneiden und 350 g abwiegen. Pink Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und 250 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Finesse und Pistazien mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Pistazien besser verteilen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Pistazien verkürzt.

### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.