

Frische Erdbeer-Ananas-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren und Ananas zum sommerlichen Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g Ananas (vorbereitet gewogen), etwa 1 Baby-Ananas
50 ml Limettensaft (von etwa 2 Limetten)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 700 g abwiegen. Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Saft mit 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 und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g