

# Fruchtig-scharfe Kürbiskonfitüre

Eine exotische Marmelade mit Kürbis, Ananas und Chili zum Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Kürbis (vorbereitet gewogen)  
300 g Ananas (vorbereitet gewogen)  
200 ml Cidre (franz. Apfelwein) oder Apfelsaft  
etwa 10 g gehackte rote und grüne Chilischoten (je 1 TL)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra  
500 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

## 1 Vorbereiten:

Kürbis in Spalten schneiden, Kerne entfernen, schälen, Fruchtfleisch in feine Stücke schneiden und 500 g abwiegen. Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 300 g abwiegen. Chilischoten putzen und sehr fein würfeln. **Hinweis:** Da die Chilischoten sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

## 2 Zubereiten:

Früchte, Cidre oder Saft, Chilischotenstücke und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren. Finesse unterrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse pürieren und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der frischen Ananas kann in diesem Rezept auch abgetropfte Ananas aus der Dose verwendet werden.