


Fruchtige Erdbeer-Ananas-Konfitüre

etwa 6 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



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 Erdbeer Konfitüre

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.