

REZEPT FÜR ANANAS-LITSCHI-KONFITÜRE



ANANAS-LITSCHI-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1,1 kg Ananas
- 400 g Litschis, entsteint (Dose)
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1550

ZUBEREITUNG

1. Ananas schälen, vierteln, holzigen Mittelteil entfernen. 1100 g Fruchtfleisch abwiegen und fein würfeln. Litschis gut abtropfen lassen und klein schneiden. Zitrone auspressen.
2. Vorbereitete Früchte, Zitronensaft und [Gelierzucker 3:1](#) in einem hohen Topf mischen. Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.