

REZEPT FÜR APRIKOSE-ANANAS-MARMELADE MIT THYMIAN



APRIKOSE-ANANAS-MARMELADE MIT THYMIAN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Aprikosen
- ca. 900 g Ananas
- 2 Thymianzweige
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



3474

ZUBEREITUNG

249

Kcal

Pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

60

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Aprikosen waschen, entsteinen und würfeln. Ananas schälen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Mit Aprikosen mischen und 1 kg abwiegen. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.
2. Früchte und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Thymianblättchen zufügen und eine [Gelierprobe](#) machen.
3. Heiße [Marmelade](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.