REZEPT FÜR LEICHTE ANANAS-MELONEN-KONFITÜRE

LEICHTE ANANAS-MELONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser à 220 ml | 45 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- einige Minzblätter
- 600 g Ananas
- 400 g Galia-Melone
- 250 ml Orangensaft mit Fruchtfleisch
- 200 ml Apfelsaft
- Saft von 1 Limette
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker

1827

ZUBEREITUNG

1. Minze waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Ananas und Melone schälen, fein würfeln und in einen hohen Topf geben. Orangen-, Apfel- und Limettensaft sowie Gelierzucker zufügen. Alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

2. Masse 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine Gelierprobe machen und Minzblätter unterrühren.

3. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Auskühlen lassen.