

## REZEPT FÜR NEKTARINEN-ANANAS-KONFITÜRE



### NEKTARINEN-ANANAS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 7 Gläser à 250 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

#### Zutaten

- ca. 800 g Nektarinen
- 1 Ananas (ca. 1,3 kg)
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



1742

#### ZUBEREITUNG

1. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und fein würfeln. Ananas putzen, schälen, holzigen Strunk entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls fein würfeln. Früchte mischen und 1,5 kg abwiegen. Mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.