

Ananas-Cranberry-Konfitüre

ca. 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

600 g geschälte, klein geschnittene Ananas
300 ml frisch gepresster Orangensaft (von ca. 4 Orangen)
100 g gehackte, getrocknete Cranberrys
350 g Zucker
25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)

1 Zubereitung:

Ananas mit Orangensaft und Cranberrys verrühren. Zucker mit Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: 3 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt frisch gepressten Orangensaft kann man auch Handelsware verwenden.