



Himbeer - Ananas - Konfitüre mit Zitronenmelisse

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 6 Min. **Gesamtzeit:** 36 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 8 Gläser á 200ml **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 große Ananas, (ca. 1600 g)

500 g Himbeeren

1 kg Gelierzucker, 1:1

8 Blätter Zitronenmelisse

und Gelierzucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Unter weiterem Rühren ca. 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen!

Die Zitronenmelisse fein hacken und unterrühren.

Die Konfitüre kochend heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

ZUBEREITUNG

Die Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Danach kleinwürfelig schneiden.

Sollten die Ananaswürfel weniger als 500 g wiegen, mit Himbeeren ausgleichen. Es muss insgesamt 1 kg Fruchtmasse vorhanden sein. Ananaswürfel, Himbeeren