

# ANANAS-LITSCHI-KONFITÜRE



## ANANAS-LITSCHI-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +  
Abkühlzeit

### Zutaten

- 1,1 kg Ananas
- 400 g Litschis, entsteint (Dose)
- 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



989

### ZUBEREITUNG

1. Ananas schälen, vierteln, holzigen Mittelteil entfernen. 1100 g Fruchtfleisch abwägen und fein würfeln. Litschis gut abtropfen lassen und klein schneiden. Zitrone auspressen.
2. Vorbereitete Früchte, Zitronensaft und [Gelierzucker 3:1](#) in einem hohen Topf mischen. Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

**Obst:** Ananas, Zitrone