

# APRIKOSE-ANANAS-MARMELADE MIT THYMIAN



## APRIKOSE-ANANAS-MARMELADE MIT THYMIAN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser à ca. 250 ml: | 30 Min.

### Zutaten

- 500 g Aprikosen
- ca. 900 g Ananas
- 2 Thymianzweige
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



170

### ZUBEREITUNG

249

Kcal

100 ml

1

Gramm

Eiweiß

60

Gramm

Kohlenhydrate

1. Aprikosen waschen, entsteinen und zerkleinern. Ananas schälen, Strunk entfernen, 500 g Fruchtfleisch abwiegen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

2. Früchte und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Thymianblättchen zufügen und eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Heiße [Marmelade](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

**Obst:** Aprikose, Ananas **Kraut und Gewürz:** Thymian