

NEKTARINEN-ANANAS-KONFITÜRE



NEKTARINEN-ANANAS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 3 Gläser | 10 Min.

Zutaten

- 800 g Nektarinen
- 700 g Ananas
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



ZUBEREITUNG

141

Kcal

100 g

Die Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen, abwiegen und fein würfeln. Den Schopf der Ananas abschneiden. Die Ananas vierteln, den holzigen Mittelteil sowie die Schale entfernen.

Das Fruchtfleisch abwiegen und fein würfeln. Die Ananas- und Nektarinenwürfel mit dem [Gelierzucker 3:1](#) vermischen.

Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Obst: Ananas, Nektarine