Ananas-Marmelade

Warum nicht mal Abwechslung auf den Frühstückstisch bringen und eine Ananas-Marmelade kochen? Das Rezept hierfür ist kinderleicht und auf jeden Fall einen Versuch wert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

550 g	Ananas
260 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Ananas-Marmelade Boden und Schopf der Ananas abschneiden und die Ananas halbieren. Rundherum schälen und vierteln, so dass der Strunk in der Mitte entfernt werden kann.

2. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in einem großen Topf mit dem Gelierzucker mischen. Bei gelegentlichem Umrühren ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Alles mit dem Stabmixer grob pürieren.

3. Die Ananas unter ständigem Rühren einmal aufkochen und dann ca. 3 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Zitronensaft unterrühren und 1 weitere Minute kochen lassen.

4. Marmeladengläser gründlich auswaschen und die Marmelade noch heiß hineinfüllen und die Öffnung mit Klarsichtfolie bedecken. Mit dem Deckel verschließen und für einige Minuten kopfüber stehen lassen. Gläser wieder umdrehen und komplett abkühlen lassen.

Tipp

Diese reine Ananas-Marmelade kann nach Belieben mit weiteren Aromen oder Früchten verfeinert werden, z.B. mit Kokos, Orangen oder Erdbeeren.