

Rezept Ananasmarmelade

Rezept Ananasmarmelade

Zutaten:

1 kg Ananasfruchtfleisch (Frucht ca. 2,5 kg)

450 – 500 g Gelierzucker 2:1

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die vorbereiten und das Fleisch in kleine Würfel schneiden.

Eine mit einer Zitruspresse auspressen.

Alle Würfel mit Zucker, Zitronensaft in den Kochtopf geben.

Diese Masse ca. 30 Minuten ziehen lassen, danach auf den Herd stellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Marmelade beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Marmeladenrezepten](#)