


# Ananas-Cranberry-Konfitüre

etwa 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 up to 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g geschälte, klein geschnittene Ananas  
300 ml frisch gepresster Orangensaft (von ca. 4 Orangen)  
100 g gehackte, getrocknete Cranberrys  
350 g Zucker  
25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g) (1 Beutel Gelierpulver)

## 1 Zubereitung:

Ananas mit Orangensaft und Cranberrys verrühren. Zucker mit Gelierpulver vermischen, dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 3 Minuten**

## 2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt frisch gepressten Orangensaft kann man auch Handelsware verwenden.