

Erdbeer-Ananasmarmelade

etwa 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

500 g passierte Erdbeeren
500 g passierte Ananas
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1
(25 g)
500 g Zucker
3 EL Kirschwasser

Variante super-zuckersparend:

500 g passierte Erdbeeren
500 g passierte Ananas
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1
(25 g)
350 g Frucht-Zucker
3 EL Kirschwasser

Variante zuckersparend:

Erdbeermark und Ananasmark verrühren. Gerlierpulver einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Zucker einrühren und unter Rühren aufkochen.

Einkochzeit: etwa 1 Minuten

Die Marmelade vom Herd nehmen und das Kirschwasser einrühren. Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Variante super-zuckersparend:

Erdbeermark und Ananasmark verrühren. Gelierpulver einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Fruchtzucker einrühren und unter Rühren aufkochen.

Einkochzeit: etwa 1 Minuten

Die Marmelade vom Herd nehmen und das Kirschwasser einrühren. Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.