

Ananas - Johannisbeer - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen, Selbstgemacht, Früchte

Zutaten für: 4 Gläser.

50	Gramm	Gehackte Mandeln
500	Gramm	Ananas
500	Gramm	Rote Johannisbeeren
500	Gramm	Gelierzucker 2:1

Anleitung:

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten. Ananas schälen, harten mittleren Teil entfernen und Fruchtfleisch in sehr kleine Stücke schneiden. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Gelierzucker unter die Fruchtmasse rühren, ankochen und unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Mandeln unterrühren. Konfitüre kochendheiß randvoll in Gläser füllen und diese sofort verschließen.