

Ananas - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Selbstgemacht, Eingemacht

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Frische Ananas
500	Gramm	Zucker
200	ml	Kirschwasser
1	Prise	Zimt

Anleitung:

Ananas schaelen, inneres Kernstueck herausstechen und in Wuerfel schneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Puerrierstab zerkleinern oder durch den Wolf drehen. 1 Glas Wasser mit dem Zucker bei schwacher Hitze verruehren, bis der Zucker sich geloest hat. Dann bis 121GradC einkochen, das Fruchtfleisch mit Zimt hinzufuegen und weiterkochen, bis die Gelierprobe gelingt.

Vom Herd nehmen, Kirschwasser darunterruehren und in Glaeser fuellen. Auf gebutterten Toaststreichen und abbeissen!