Rezept

Ananaskonfitüre

Ein Rezept von Ananaskonfitüre, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Ananas (1,5 kg, geputzt 800 g)
- **2** Bio-Limetten
- **2 TL** Agar-Agar
- **200 g** Rohrzucker (ersatzweise Haushaltszucker)
- **5** Ingwerpflaumen in Sirup
- ½ TL Ingwerpulver

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Von der Ananas das Grün abschneiden. Die Ananas längs vierteln, schälen und den harten Strunk herausschneiden. Die Augen großzügig entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Ananasstückchen im Mixer pürieren und mit den Ananasstückchen und dem Zucker in einem Topf vermischen.

2. Die Limetten heiß waschen und trockentupfen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Ingwerpflaumen in feine Streifen schneiden. Ingwerstreifen, Limettenschale und -saft zu der Ananasmasse geben und zugedeckt 2 Std. ziehen lassen.

3. Das Agar-Agar mit 2 EL Wasser verrühren. Die Fruchtmasse unter Rühren zum Kochen bringen. Agar-Agar unterrühren und alles noch 5 Min. sprudelnd kochen lassen. Ingwerpulver unterrühren. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.