

Rezept

Ananas-Kurkuma-Konfitüre

Ein Rezept von Ananas-Kurkuma-Konfitüre, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 Ananas (ca. 1,2 kg; ca. 500 g Fruchtfleisch) | 1 Stück Kurkuma (5 cm lang) |
| 1 Stück Ingwer (2 cm lang) | 1 Prise Pfeffer |
| 250 g Gelierzucker (2:1) | |

Außerdem:

- 2 sterile Gläser (à 250 ml) mit Schraubverschluss

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal, 14 g KH

Zubereitung

1. Das Grün der Ananas abschneiden. Ananas längs vierteln, schälen und den Strunk herausschneiden. Die Augen großzügig entfernen. Das Fruchtfleisch der Ananas klein würfeln. Kurkuma und Ingwer schälen und fein raspeln (Einmalhandschuhe tragen).
2. Ananas mit Kurkuma, Ingwer und Pfeffer pürieren. Mit Gelierzucker in einem Topf mischen. Unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Dabei immer wieder sorgfältig den Schaum abschöpfen.
3. Ananaskonfitüre heiß in saubere Gläser füllen. Diese verschließen und 10 Min. auf den Deckel stellen. Gläser umdrehen und vollständig abkühlen lassen.