Johannisbeer-Ananas-Grütze

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Johannisbeer-Konfitüre

Zutaten

» 400g rote Johannisbeeren
» 400g Ananas
» 100ml heller Traubensaft
» 100ml Mineralwasser
» 250g Zucker
» 1 Beutel Gelfix für Fruchtgrützen und -soßen

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Ananasstrunk abschneiden, Frucht längs vierteln, holzige Mitte entfernen, schälen und grob schneiden. Vorbereitete Früchte abwiegen.

2. Früchte, Traubensaft und Wasser in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 2min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

angelegt am: 16.07.2003 Rezept-Nr: 455

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke