



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

ANANAS-MÖHREN-KONFITÜRE

Die Konfitüre überzeugt mit knackigen Möhren und Pistazien!



Zutaten

300 g	Möhren (geschält gewogen)
700 g	Ananas (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
40 g	gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Möhren schälen und fein raspeln. Ananas schälen, Mittelstrunk entfernen und Fruchtfleisch pürieren. Insgesamt 1 kg Ananas und Möhrenraspel abwiegen und in einen großen Topf geben.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Pistazien unterrühren.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Bastelanleitung für die Gläser: • Von gebrauchten Gläsern (z. B. für Marmelade, Honig o. ä.) die Etiketten entfernen. • Gläser und Deckel gründlich ausspülen und trocknen. • Häschen, Hähne, Hühner (z. B. Spielzeugfiguren) oder andere passende österliche Dekoration mit Bastel- oder Heißkleber auf den Deckel des Glases kleben und gut trocknen lassen. • Deckel sowie Figur mit Wunschfarbe ansprühen oder anmalen und ebenfalls gut trocknen lassen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.