



# OSTERKONFITÜRE

**Zubereitungszeit:** ca. 30 min

**Zubehör:** Deluxe Blender

## Zutaten:

80 g frische Ananas

80 g Apfel (geschält + entkernt)

250 g Orangen-Fruchtfleisch

70 g Möhre (geschält)

Saft von 1/2 Zitrone

150 ml Maracujasaft

325 g Gelierzucker 2:1

## Zubereitung:

Ananas, Apfel, Orange und Möhre in mundgerechten Stücken in den Glasbehälter des Deluxe Blenders geben.

Zitronen- und Maracujasaft zufügen.

Überkochschutz aufsetzen und Programm JAM wählen.

Sobald "ADD" aufleuchtet, Gelierzucker zufügen und Programm fortfahren.

Wenn die Konfitüre mind. 10 Minuten sprudelnd gekocht hat, Programm abbrechen und Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Luftdicht verschließen und abkühlen lassen.

