

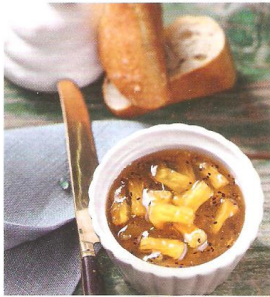
GUTEN APPETIT!

### Kiwi-Ananas-Konfitüre

Rezept für 4-5 Weckgläser à 165 ml  
Vor-/Zubereitungszeit: 85 Minuten

250 g Kiwis, 200 g Ananasfruchtfleisch,  
40 ml Limettensaft, 400 g Gelierzucker 1:1

1. Die Kiwis dünn schälen und in kleine Würfel schneiden. Ananasfruchtfleisch ebenfalls klein schneiden. Beides mit Limettensaft in einen Topf geben. Dann Gelierzucker zufügen und gut mischen. Ca. 60 Minuten ziehen lassen. 2. Die Konfitüre auf den Herd stellen, zum Kochen bringen, dabei ständig umrüh-



ren und 4 Minuten sprudelnd kochen. Aufsteigenden Schaum mit einem Löffel entfernen. Gelierprobe machen!  
3. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen.

COMPAGNE LANDSHUT  
11, rue Saint Faure - 60200 COMPIEGNE  
Mme BILBAULT Michèle - Présidente  
bilbaulm@wanadoo.fr - Tél. : 03 44 20 10 18  
site : compiegne-landshut.eu

### CONFITURE Ananas-Kiwi

Recette pour 4/5 bocaux de 165 ml  
85 Mn de préparation -

250g Kiwis, 200g de chair d'ananas  
40 ml de jus de citron, 400g de  
sucre gélifiant -

1) éplucher les kiwis et les couper  
en petits dés; de même pour  
l'ananas. les mettre dans le  
jus de citron dans un saladier.  
Ensuite ajouter le sucre  
gélifiant et bien mélanger.  
laisser mariner environ 60 minutes

2) Mettre sur le feu, porter  
à ébullition en remuant  
sans arrêt et laisser  
bouillir à gros bouillons 4 minutes.  
Coter la mousse avec une  
cuillère. Faire un test.

3. Mettre immédiatement  
en pots et fermer.