



# Heidelbeer (Schwarzbeer)-Ananas- Marmelade

*von Gabi Bürgler*

## Zutaten

- 700g Heidelbeeren
- 300g Ananas(sehr reif)
- 5 g Zitronensäure
- 1 Rum-Aroma
- 1 Pck. Gelierzucker 2:1 (oder 3:1 je nach Geschmack)

## Zubereitung

1. Heidelbeere waschen abtropfen und 700 g abwiegen.
2. Die Ananas aufarbeiten (Schopf mit Stielansatz und dem oberen Stück Schale abschneiden, die Frucht der Länge nach halbieren und vierteln. Von jedem Viertel

---

den inneren weißlichen Strunk entfernen, die Frucht mit einem Messer schälen), fein schneiden und 300g abwiegen.

3. Heidelbeeren, Ananasstücke Zitronensäure und Gelierzucker in einen Kochtopf geben, alles fest verrühren und über Nacht im Topf ziehen lassen. Am nächsten Tag die Masse bei starker Hitze zum Kochen bringen und mind. 3 Minuten kochen lassen. Nun mit Rum-Aroma verfeinern.
4. Kochgut in vorbereitete saubere Gläser füllen, mit Deckel verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

