

# MARKTHALLE

---

## TRIVISANO

### Winterliche Konfitüre mit Zitrusfrüchten

2 Orangen  
2 Zitronen oder 1 Cedro  
2 Büchsen Ananas ca. 500gr. ungezuckert!  
600 gr. gedörrte Aprikosen  
Gelierzucker

Saft von Orangen, Zitronen und Ananasbüchsen in grosse Schüssel geben. Die Schalen von den Zitronen und Orangen in ganz feine Streifen schneiden und darauf achten, dass die weisse Innenhaut zuerst abgeschnitten und weggeworfen wird. (Nicht bei der Cedro! Alles verwenden) Bei den Orangen farbige Schale feinschneiden. Die Aprikosen fein hacken, nach Möglichkeit mit Küchenmaschine oder Haxler. Alles in den Fruchtsaft geben. Das Muus gut durchmischen und wenn zuwenig Flüssigkeit vorhanden mit etwas Wasser ergänzen. Über Nacht ziehen lassen und kühlstellen.

Die Ananas in kleine Stückchen schneiden und zugedeckt kühl aufbewahren.

Das Fruchtmuus abwägen. Verhältnis von Gelierzucker zu Fruchtmuus 1:1 (Ananas werden vom Gewicht nicht berücksichtigt). Fruchtmuus und Zucker aufkochen und wenn es anfängt zu gelieren, die Ananasstücke begeben. Proportional zum Fruchtmuus falls in mehreren Etappen eingekocht wird. Nochmals aufkochen bis es richtig sprudelt und dann abfüllen in Gläser. Aufpassen beim Einkochen und immer rühren!!