

Piña-Colada-Konfitüre

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

- 500g frische gewürfelte Ananas
- 40g Kokosraspel
- 40ml Batida de Coco, alternativ weißer Rum oder weitere Kokosmilch
- 200ml Kokosmilch
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- 390g Gelierzucker 2:1



Zubereitung:

Die Hälfte der Ananaswürfel mit Kokosraspel und Batida de Coco fein pürieren. Das Ananaspüree mit den übrigen Ananaswürfel, Kokosmilch, Vanilleextrakt und Gelierzucker in einen weiten Kochtopf geben und unter Rühren aufkochen. Die Konfitüre 4 Minuten sprudelnd, mit gelegentlichem Rühren kochen, Gelierprobe machen und noch heiß in saubere sterile Gläser abfüllen.

TIPP: Nach der Kochzeit ist eine Gelierprobe von Vorteil um zu erkennen, ob die Konfitüre auch nach dem Abkühlen fest wird. Hierzu nimmst du ganz einfach einen Löffel, nimmst ganz wenig heiße Konfitüre auf den Löffel und lässt sie seitlich am Löffelrand in den Topf zurück tropfen. Wenn der letzte Tropfen nicht mehr abtropft, also als Tropfen am Löffelrand hängen bleibt, dann ist die Gelierprobe gut und die Konfitüre kann abgefüllt werden, ansonsten 1 – 2 Minuten weiter kochen.