

REZEPT FÜR ANANAS-KOKOS-KONFITÜRE



ANANAS-KOKOS-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 6-7 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 2,5 kg Ananas
- 1 Msp. gemahlener Zimt
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- 75 g getrocknete Kokosraspel



1455

ZUBEREITUNG

1. Ananas putzen, schälen und holzigen Mittelteil entfernen. 1,4 kg Fruchtfleisch abwägen und grob pürieren.
2. Ananas mit Zimt und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Frucht-Zucker-Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Nach 2 Minuten Garzeit Kokosraspel zugeben und mitkochen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipps:

Anstelle der getrockneten Kokosraspel kannst du auch frisches Kokosmark verwenden.

Wer mag, schmeckt die Konfitüre nach der Gelierprobe mit 1-2 EL weißem Rum ab.