

REZEPT FÜR PIÑA COLADA-KONFITÜRE



PIÑA COLADA-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Ananas (ca. 1,6 kg)
- 100 ml Maracujanektar
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Kokosmilch (Dose, ungesüßt)
- 2-3 EL weisser Rum



2226

ZUBEREITUNG

573

Kcal

Pro Glas ca.

2

Gramm

Eiweiß

118

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

1. Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch würfeln. 700 g abwiegen und pürieren.
2. Ananaspüree, Maracujanektar, Gelierzucker, Zitronensaft und Kokosmilch in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

3. Mit Rum abschmecken und nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort [in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen](#).

Tipp:

Probiere mit diesem Rezept "[Schneller Piña Colada-Shake](#)".