



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PINA COLADA-KONFITÜRE

Mit der Pina-Colada-Konfitüre kommt ein echter Fruchtcocktail aus Ananas und Kokos auf den Frühstückstisch. Die Note des weißen Rums sorgt für besonders viel Urlaubsfeeling.



### Zubereitung

- 1.** Ananas schälen, Mittelstrunk entfernen und Fruchtfleisch pürieren. 900 g abwiegen, mit Kokosraspeln und Gelierzucker 1:1 in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 2.** Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
- 3.** Am Ende der Kochzeit Kokossirup und Rum unterrühren.
- 4.** Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

900 g	Ananas (vorbereitet gewogen)
4 EL	Kokosraspel
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
100 ml	Kokossirup
4 cl	weißer Rum

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.