

ERDBEER-KOKOS-KONFITÜRE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Posted on 24. Mai 2017





Heute habe ich für euch das Rezept für eine richtig leckere, frühlingshaftes Konfitüre...für Erdbeer-Kokos-Konfitüre mit weißer Schokolade.

Uns schmeckt sie richtig lecker. Soviel kann ich euch schon mal verraten.

Erdbeermarmelade gehört ja sowieso zu den beliebtesten Konfitüren überhaupt und auch wir essen Erdbeermarmelade besonders gerne. Aber diese Erdbeer-Kokos-Konfitüre mit weißer Schokolade ist wirklich besonders lecker. Die Kokosmilch und die weiße Schokolade unterstreichen das leckere Erdbeeraroma, schmecken dabei aber nicht allzu stark hervor. Daher ist diese Konfitüre auch geeignet für alle, die Kokos sonst nicht allzu sehr mögen. Probiert sie unbedingt mal aus! Jetzt ist Erdbeerzeit, die sollte ihr in vollen Zügen auskosten... ????

Weitere leckere Rezepte für selbstgemachte Konfitüre findet ihr hier.



Zutaten:

(für 3-4 Einmachgläser, je nach Größe)

- 600g Erdbeeren, frisch und küchenfertig (oder tiefgekühlt, aufgetaut)
- 150g Kokosmilch (Dose)
- 500g Gelierzucker 2:1
- 50g weiße Schokolade, in Stücken

- Saft einer Limette
- 2 Tütchen Vanillezucker oder selbstgemacht, dann 20g
- optional: 2 El Kokosflocken
- optional 2-3 El Batida de Coco oder Malibu (Kokoslikör)

Vorbereitung:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrankschrank legen, für die Gelierprobe später*.

Zubereitung:

- Im Topf: Alle Zutaten in einen Topf geben, vermengen und aufkochen lassen. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren. Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.
- Thermomix: Alle Zutaten in den Mixtopf geben, 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischen. Anschließend für 15 Minuten/100°C/Stufe 2 linkslauf kochen. Wer die Konfitüre lieber feiner haben möchte, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 30 Sek./ Stufe 6
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Anschließend wird die fertige Erdbeer-Kokos-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser gefüllt.

(*) Gelierprobe: Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.



Viel Spaß beim nachkochen! ♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch. ♥