

PINA COLADA KONFITÜRE

Posted on 7. August 2017 by [cookieundco](#)



Cookie und Co

Categories: [glutenfreie Rezepte](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Sommer](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#)

Tags: [Ananas](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Frühstück](#), [Kokos](#), [Limette](#), [Sommer](#)



Cookie und Co

Heute mal wieder an dieser Stelle für euch ein neues, leckeres Rezept für eine Konfitüre...für Pina Colada Konfitüre.

Für mich sind diese Aromen aus frischer Ananas, Kokosnuss und weißem Rum, abgerundet mit einem Hauch Limette, sehr passend für die Sommermonate und lassen mich sofort von der Karibik träumen.

Eigentlich ist dieses Rezept aus ganz praktischen Gründen entstanden. Ich hatte noch eine wunderschöne große und reife Ananas zuhause, die wir irgendwie doch nicht mehr geschafft haben zu essen und standen kurz vor der Abreise unseres Urlaubs. Was bietet sich da mehr an, als sie einfach durch Einkochen zu konservieren?

Ich finde die Pina Colada Konfitüre ist sehr lecker geworden und bietet sich auch als kleines Geschenk oder Mitbringsel gut an. Denn diese Geschmacksrichtung, mit den vielen leckeren Aromen ist mal was ganz anderes...weitere leckere Rezepte für Marmeladen und Konfitüre findet ihr hier.

Wer diese Konfitüre übrigens mit dem Thermomix zubereitet, kann die frische Ananas auch einfach in größeren Stücken in den Mixtopf geben und vor der Zubereitung für 4 Sek./ Stufe 5 darin zerkleinern... Ansonsten würfelt ihr die Ananas gleich in die gewünschte Größe. Für eine samtige Konfitüre könnt ihr diese auch sehr gut am Ende der Zubereitung pürieren.

Aber egal womit und wie ihr sie zubereitet, ich hoffe sie schmeckt euch genauso gut wie uns und bringt euch ein wenig karibisches Flair nach Hause...♥



Cookie und Co



Zutaten:

(für etwa 3-4 Einmachgläser, mittelgroß)

- 600g frische Ananas, klein gewürfelt
- 500g Gelierzucker 2:1
- 100g [Kokoscreme*](#) ([klick hier](#)) oder im gut sortierten Supermarkt erhältlich
- 100g weißer Rum (z.B. Bacardi)
- ca. 1/2 Röhrchen Rumaroma
- Saft und Schale einer Limette
- 1/2 TI Vanilleextrakt* ([klick](#)) oder 1 Prisen [gemahlene Vanille*](#) ([klick](#))
- optional: 1-2 El Kokosflocken

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:

- Für die Pina Colada Konfitüre alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für mindestens 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
- (Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.)
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Anschließend wird die fertige Pina Colada Konfitüre in die vorbereiteten Gläser gefüllt und sofort mit dem Deckel verschlossen.

Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#)

Im Thermomix:

- Für die Pina Colada Konfitüre werden alle Zutaten in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 vermischt.
- Anschließend für 15 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.
- (Wer die Konfitüre lieber samtig haben möchte, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 30 Sek./ Stufe 6)
- Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (*) gemacht.
- Anschließend wird die Pina Colada Konfitüre in die vorbereiteten Gläser gefüllt und sofort mit dem Deckel verschlossen.

Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... Einkochen.info

(*) 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 nachmachen! ♥

*Affiliatlink 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.