



Ananas-Rum-Konfitüre

 Dauer
210 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Ananas	2 St.
Vanillinzucker	4 EL
Gelierzucker	500 g
weißer Rum	40 ml

Zubereitung

Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen und würfeln. In einem Topf 1 kg Fruchtfleisch mit Vanillin- und Gelierzucker vermengen und ca. 3 Std. ziehen lassen.

Fruchtmasse aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.

Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.

Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Rum zugeben, verrühren und Ananas-Rum-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal		
Kohlenhydrate	48 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1 g	Fette	0 g