



Beschwippster Kokos-Ananas-Aufstrich

Zutaten für 4 bis 6 Gläser:

1 kg Ananas (TK gewürfelt)
 Saft und Abrieb von 2 Bio-Limetten
 2 EL Kokosflocken
 500 g 2 plus 1 Gelierzucker
 150 ml Prosecco

Zubereitung:

1. Lasst die Ananas etwas antauen und gebt sie dann in einen Topf zusammen mit dem Gelierzucker und dem Limettensaft.
2. Bringt die Ananas-Zucker-Mischung zum Kochen. Püriert die Mischung währenddessen gut mit einem Stabmixer durch.
3. Weiter köcheln lassen für etwa 5 Minuten. Nun die Kokosflocken und den Limettenabrieb hinzugeben.
4. Gebt dann den Prosecco dazu. Sobald die Masse anfängt leicht zu gelieren nehmt Ihr den Topf vom Herd und füllt den Aufstrich in gut gereinigte Gläserchen. Hierfür legt Ihr sie am besten ins Spülbecken und gebt kochendes Wasser hinzu. Nehmt Sie erst kurz vom Befüllen vorsichtig raus.
5. Verschließt die Gläser und lasst sie für mindestens 15 Minuten kopfüber stehen.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de