

Kiwi-Kokos-Konfitüre

1 Schraubglas

Zutaten

- 250 g Kiwis, geschält, geviertelt
- 40 g Kokosmilch
- 150 g Gelierzucker 2:1
- 1 TL neutrales Pflanzenfett (Sonnenblumenöl oder Kokosfett), siehe Tipp

Zubereitung

1. Kiwis, Kokosmilch, Gelierzucker und Pflanzenfett in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 5 zerkleinern, anstelle des Messbechers Varoma-Behälter ohne Deckel als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 5 Min./100°C/Stufe 2 kochen.
2. Gelierprobe machen (siehe Tipp), Konfitüre in ein heiß ausgespültes Schraubglas umfüllen und sofort verschließen. Glas umdrehen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen, dann aufrecht stellen und abkühlen lassen. Kiwi-Kokos-Konfitüre servieren oder kühl und trocken aufbewahren.