

## Erdbeergelee mit Mangostückchen

### Zutaten:

700 ml Erdbeersaft (ungesüßt) , von etwa 1 kg Erdbeeren  
300 g Mango (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker



**1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 700 ml Saft abmessen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, sehr fein würfeln und 300 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Saft und Früchte in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 10 g, kJ: 170, kcal: 40

etwa 6 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Gläser während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Mangostückchen besser verteilen.