

Aprikosen-Mango-Konfitüre

Fruchtige Marmelade aus sonnig-gelben Früchten

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
350 g Mangos (vorbereitet gewogen)
300 ml Möhrensaft
1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 1000 g abwiegen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und 350 g abwiegen. 300 ml Möhrensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Früchte und Möhrensaft mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch können Sie 50 ml Möhrensaft durch 50 ml Aprikosenlikör ersetzen.

1 Portion = 25 g