


Himbeer-Mango-Konfitüre

Eine fruchtige Konfitüre für den Sommer. Die beiden aromatischen Früchte sind easy und schnell zubereitet.

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Himbeeren (vorbereitet gewogen) frisch oder tiefgefroren
400 g Mango (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich fruchtige Himbeer-Mango-Konfitüre?:

① Früchte vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 600 g abwiegen. Tiefgefrorene Früchte auftauen und mit dem entstehenden Saft verwenden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und 400 g abwiegen.

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Früchte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.

Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Orangennote wird mit der Zugabe von 50 ml Orangenlikör nach dem Kochen noch deutlicher.
- Für eine **Himbeer-Ananas-Konfitüre** wird die Mango durch frische Ananas ersetzt.

