

Mango-Apfel-Konfitüre mit Rum

Marmelade mit Mango, Apfel und einer leichten Rumnote

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Mango (vorbereitet
gewogen)
400 g Äpfel (vorbereitet
gewogen)
100 ml weißer Rum
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein schneiden und 500 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 400 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Rum und Zitronensäure mit Extra 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

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.