

# Mango-Apfel-Konfitüre mit Rum

Marmelade mit Mango, Apfel und einer leichten Rumnote.

etwa 60 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

Für etwa 8 Gläser je 200 ml:

### Zutaten:

500 g Mango (vorbereitet gewogen)  
400 g Äpfel (vorbereitet gewogen)  
100 ml weißer Rum  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## Wie koche ich Mango-Apfel-Konfitüre mit Rum?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein schneiden und 500 g abwiegen. Äpfel schälen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Früchte, Rum und Zitronensäure 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

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