


Rhabarber-Mango-Konfitüre

Für diese Rhabarbermarmelade werden Rhabarberstücke und Mango in Orangensaft zur Marmelade gekocht.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g roter Rhabarber (vorbereitet gewogen)
etwa 400 g Mango (vorbereitet gewogen) (von etwa 2 Mangos)
300 ml Orangensaft (frisch gepresst oder Handelsware)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1

Wie koche ich eine Rhabarber-Mango-Konfitüre?:

① Rhabarber und Mango vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und 700 g abwiegen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in feine Stücke schneiden und 400 g abwiegen. 300 ml Orangensaft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Rhabarber, Mango und Orangensaft 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 und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Rhabarber-Mango-Konfitüre 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 Konfitüre mit 15 g frischem, fein geschnittenen Ingwer verfeinern.
- Tiefgekühlte Mango lässt sich auch gut verwenden.

