

Rhabarber-Mango-Konfitüre

Rhabarberstücke und Mango in Orangensaft zur Marmelade gekocht

etwa 6 Gläser (je 370 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 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 Super
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und 900 g abwiegen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, in feine Stücke schneiden und 400 g abwiegen. 300 ml Orangensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Zutaten 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

- Verfeinern Sie die Konfitüre mit 15 g frischem, fein geschnittenen Ingwer.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.