REZEPT FÜR STACHELBEER-MANGO-KONFITÜRE

STACHELBEER-MANGO-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Stachelbeeren
- 2 reife Mangos (à ca. 350 g)
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

1709

ZUBEREITUNG

518 Kcal	1 Gramm	123 Gramm	1 Gramm
Pro Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Stachelbeeren waschen, Blüten und Stiele entfernen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 500 g abwiegen und würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Stachelbeeren, Mango, Vanilleschote und -mark sowie Gelierzucker in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Vanilleschote herausnehmen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Konfitüre schmeckt toll als Topping auf unseren Cheesecakes im Glas, das Rezept dafür findet ihr hier.