

Rezept

Erdbeer-Mango-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Mango-Konfitüre, am 10.06.2026

Zutaten

750 g Erdbeeren

2 Limetten

1 reife Mango (350 g, geputzt 250 g)

250 g Gelierzucker 3:1

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Limetten auspressen. Den Saft mit den Mangowürfeln, Erdbeeren und Zucker in einen Topf geben und gut verrühren. Zugedeckt 2 Std. ziehen lassen. Ab und zu umrühren.
2. Die Fruchtmischung unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.