

Rezept

Mango-Limetten-Konfitüre

Ein Rezept von Mango-Limetten-Konfitüre, am 10.06.2026

Zutaten

2 reife Mangos (800 g, geputzt 500 g) 2 Bio-Limetten
150 g Zucker 1 TL Agar-Agar

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Mangos schälen und am Stein entlang aufschneiden. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Limetten heiß waschen und trockentupfen. 1 TL Schale abreiben. Den Saft auspressen.
2. Zwei Drittel der Mangowürfel zusammen mit dem Limettensaft im Mixer pürieren. Das Mangopüree mit den restlichen Mangowürfeln vermischen und zusammen mit Limettenschale und Zucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Agar-Agar mit 1 EL Wasser verrühren und dazugeben. Alles 2 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren. Gelierprobe nicht vergessen. Die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen.