

Rezept

Mangokonfitüre

Ein Rezept von Mangokonfitüre, am 09.09.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------|
| 2 reife Mangos (ca. 850 g; geputzt ca. 500 g) | 1 Zitrone |
| 2 Kaffir-Limettenblätter (Asialaden) | 250 g Gelierzucker 2 : 1 |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 2 Gläser (à 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Mangos schälen. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kaffir-Limettenblätter waschen und trocken tupfen.
2. Den Gelierzucker und die Kaffir-Limettenblätter in einen Topf geben. Die Mangowürfel und den Zitronensaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.
3. Die Mischung unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Kaffir-Limettenblätter entfernen. Die Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) heiß ausspülen.
4. Die Mangokonfitüre in ein hitzebeständiges Gefäß mit Ausgießer geben und in die Gläser füllen. Dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.