

Rezept

## Pfirsich-Mango-Konfitüre mit Rum

Ein Rezept von Pfirsich-Mango-Konfitüre mit Rum, am 28.06.2026

### Zutaten

etwa 2 Pfirsiche (es müssen nach dem Putzen 250 g Fruchtfleisch sein)	etwa 1 vollreife Mango (es müssen nach dem Putzen 250 g Fruchtfleisch sein)
<b>50 ml</b> Rum	<b>500 g</b> Gelierzucker 1:1
Twist-off-Gläser (sterilisiert)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt: etwa 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

### Zubereitung

1. Pfirsiche vierteln und die Kerne entfernen, die Viertel schälen und klein schneiden. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden, ebenfalls klein schneiden.

---

2. Die Früchte zusammen mit Rum und Gelierzucker in einen großen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Dann alles, wenn gewünscht, mit einem Pürierstab zerkleinern. Eine Gelierprobe machen, die Konfitüre in die Gläser abfüllen, auskühlen lassen und aufbewahren.