Rezept

Pfirsich-Mango-Konfitüre mit Rum

Ein Rezept von Pfirsich-Mango-Konfitüre mit Rum, am 19.05.2025

Zutaten

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

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.