



## Erdbeer-Mango-Konfitüre

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

5 Gläser

---

700 g Erdbeeren	300 g Mango
500 g Gelierzucker	2 Zitronen
1 Vanilleschote	

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Erdbeeren putzen und vierteln. Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Anschließend das Obst in einen Topf geben und mit Gelierzucker vermischen.
3. Abgedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen, ab und zu umrühren.
4. In der Zwischenzeit Einmachgläser sterilisieren.
5. Den Saft der Zitronen und das Mark der Vanilleschote zur Obst-Zucker-Mischung hinzugeben. Alles unter Rühren aufkochen lassen und bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten einkochen.
6. Den Schaum mit einer Kelle abschöpfen und entsorgen.
7. Die Konfitüre nach Belieben pürieren und in die Gläser füllen. Diese verschließen und vollständig auskühlen lassen.

#### Unsere Tipps fürs Marmelade kochen

##### **Vorbereitung der Früchte:**

Nur frische und reife Früchte verwenden. Diese sollten einwandfrei sein, also keine Druckstellen und ähnliches haben. Das Obst sollte erst kurz vor der Verarbeitung gewaschen werden, da sonst zu viele Aromen verloren gehen. Erst dann wird es zerkleinert und abgewogen. Obst mit Schale, wie Mango, wird erst nach dem Schälen abgewogen.

##### **Welcher Topf eignet sich am besten:**

Fürs Marmelade kochen eignet sich am besten ein hoher Topf, da so verhindert wird, dass der Fruchtbrei überkocht.

##### **Gläser:**

Zum Abfüllen der Marmelade sind Gläser mit Schraubverschluss am besten geeignet. Sie müssen einwandfrei sauber und nicht kaputt sein. Vor dem Befüllen sollten die Gläser sterilisiert werden. Befüllt werden die Gläser bis zum Rand. Nach dem Verschließen die Gläser für kurze Zeit auf den Deckel gedreht hinstellen.