

REZEPT FÜR ERDBEER-MANGO-MARMELADE MIT LAVENDEL



ERDBEER-MANGO-MARMELADE MIT LAVENDEL

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Gläser à ca. 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 600 g Erdbeeren
- 1 reife Mango (ca. 500 g)
- 2-3 Zweige ungespritzter Lavendel
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1
- Saft von 1 Zitrone



5771

ZUBEREITUNG

246

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

58

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Erdbeeren waschen, putzen und zerkleinern. Mango halbieren, schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln und mit Erdbeeren mischen. 1 kg abwiegen. Lavendelblüten abzupfen.
2. Früchte mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Lavendelblüten zufügen und eine [Gelierprobe](#) machen.
3. [Heiße Marmelade](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.