

REZEPT FÜR SAUERKIRSCH-JOHANNISBEER-MANGO-KONFITÜRE



SAUERKIRSCH-JOHANNISBEER-MANGO-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Gläser à 190 g | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 550 g Sauerkirschen
- ca. 500 g Johannisbeeren
- 2 Mangos (à ca. 350 g)
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



1626

ZUBEREITUNG

153.6

Kcal

pro 100 g

0.8

Gramm

Eiweiß

35.1

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Sauerkirschen waschen und entsteinen. [Johannisbeeren](#) waschen und von den Rispen streifen. Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Früchte mischen, 1,5 kg abwiegen und grob zerkleinern.
2. Früchte mit [SteviaGelierzucker](#) in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.