

REZEPT FÜR STACHELBEER-MANGO-KONFITÜRE



STACHELBEER-MANGO-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 5 Gläser à ca. 250 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Stachelbeeren
- 2 reife Mangos (à ca. 350 g)
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



1759

ZUBEREITUNG

518

Kcal

Pro Glas ca.

1

Gramm

Eiweiß

123

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Stachelbeeren waschen, Blüten und Stiele entfernen. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. 500 g abwiegen und würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

2. Stachelbeeren, Mango, Vanilleschote und -mark sowie Gelierzucker in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote herausnehmen und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Die Konfitüre schmeckt toll als Topping auf unseren Cheesecakes im Glas, das Rezept dafür findet ihr [hier](#).