

Erdbeer-Mango Konfitüre



750 g reife Erdbeeren
750 g Mango Fruchtfleisch
500 g Gelierzucker 3:1
5-6 Marmeladengläser, je nach Größe der Gläser

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Mango schälen und ebenfalls klein schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Gelierzucker vermischen und 30 min ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe mit einem kleinen Teller nicht vergessen. Die Konfitüre in mit klarem Wasser ausgespülte Gläser füllen und verschließen