

Johannisbeer-Konfitüre mit Mango

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Johannisbeer-Konfitüre

Zutaten

- » 1050g rote Johannisbeeren
- » 450g Mango
- » 50ml Orangenlikör
- » 1 Pk. Gelierzucker (3:1)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen. Beeren von den Rispen streifen und 1050g abwiegen. Mango waschen, schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, fein würfeln und 450g abwiegen. Nach Wunsch 50ml Orangenlikör abmessen.

2. Früchte und evtl. Orangenlikör in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

3. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen.

angelegt am: 13.07.2003

Rezept-Nr: 450

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke