



Mango-Limetten-Konfitüre

mit Gelier Zucker 1plus1



Zubereitung

1. Die Limetten heiß waschen, trocken reiben, halbieren und auspressen. 350 ml Limettensaft abmessen. Die Mangos waschen, trocken reiben, schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Die Hälfte des Fruchtfleisches in ca. ½ cm kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte zusammen mit dem Limettensaft pürieren.
2. Die gewürfelten und die pürierten Früchte mit dem Gelier Zucker 1plus1 in einem großen Kochtopf mischen und zugedeckt mindestens 3 Stunden ziehen lassen.
3. Das Kochgut bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis die gesamte Masse kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei ständigiterrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Kleine Fruchtkunde

Mangos sind das ganze Jahr erhältlich, denn die aromatischen Früchte werden in fast allen tropischen und subtropischen Regionen der Welt angebaut. Reife Früchte duften intensiv, die Schale gibt auf Fingerdruck nach. Die Farbe einer Mango sagt hingegen nichts über den Reifegrad aus, denn je nach Mangosorte (es gibt sehr viele verschiedene Sorten) reicht das Farbspektrum der Schale von grüngelb bis rötlich orange. Mangos nicht im Kühlschrank aufbewahren, da sie sonst ihr typisches Aroma verlieren.

Sollten Ihre Mangos noch nicht ganz reif sein, wickeln Sie sie mit einem Apfel in ein Tuch oder ein Papier, dann reifen die Früchte innerhalb weniger Tage nach. Mangos dünn schälen, am besten mit einem Sparschäler, dann das Fruchtfleisch vom Stein schneiden

Zutaten

Ergibt ca. 1400 ml

- 600-1000 g Limetten (für ca. 350 ml Limettensaft)
- 1000 g reife Mangos (unvorbereitet gewogen, ergibt ca. 650 g Fruchtfleisch)
- 1000 g Südzucker Gelier Zucker 1plus1 (= 1 Päckchen)