

Birnen-Mango-Konfitüre

Sonstige Gerichte » Marmeladen » Birnen-Konfitüre

Zutaten (6 Gläser à 230ml)

- » 175g Mango
- » 825g Birne(n)
- » 1kg Gelierzucker (1:1)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mango schälen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Birnen waschen schälen und entkernen. Birnen klein schneiden und mit Mangopüree und Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Dann zum Kochen bringen und 4min unter Rühren sprudelnd kochen lassen.

2. Konfitüre sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und 5min auf den Deckel gewendet stehen lassen.

angelegt am: 14.09.2004

Rezept-Nr: 1301

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