



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MANGO-HIMBEER-KONFITÜRE

Köstliche Fruchtmischung - das bringt den Sommer aufs Frühstücksbrötchen!



Zubereitung

1. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Himbeeren waschen. Insgesamt 1 kg abwiegen und pürieren.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
5. Tipp: Statt frischer Himbeeren können auch tiefgekühlte Beeren verwendet werden!

Zutaten

700 g	Mango (vorbereitet gewogen)
300 g	Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.