



Menge 8 – 10 Gläser à 200 ml



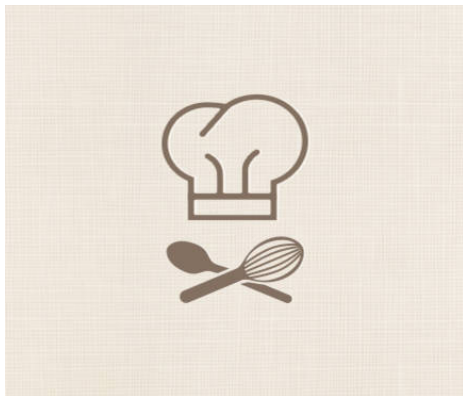
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MANGO-KIWI-KONFITÜRE MIT INGWER

Die exotischen Früchte werden mit der leicht scharfer Ingwernote ideal kombiniert!



### Zubereitung

1. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Kiwis schälen. Beides pürieren und insgesamt 1 kg abwiegen. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Früchte mit Ingwer und 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.

### Zutaten

600 g	Mangos (vorbereitet gewogen)
400 g	Kiwis (geschält gewogen)
1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 30 g)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.