



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

MANGO-PAPAYA-KONFITÜRE MIT KOKOSLIKÖR

Ananas, Mango und Papaya, ergänzt mit einem Schluck Kokoslikör - eine leckere Kombination!



Zubereitung

1. Ananas und Mango schälen, Strunk bzw. Stein entfernen. Papaya schälen und Kerne entfernen. Insgesamt 1 kg Früchte abwiegen und pürieren.
2. Alles 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. Am Ende der Kochzeit Kokoslikör unterrühren.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

600 g	Ananas (geputzt gewogen)
200 g	Mango (geputzt gewogen)
200 g	Papaya (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
4 cl	Kokoslikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.