

Marillen-Mango Fruchtaufstrich



Zutaten:

- 1.000 g Marillen / Aprikosen
- 2 reife Mangos
- 1/2 Zitrone - Abrieb und Saft
- 1 TL Ingwer, frisch ,sehr fein geschnitten
- 2 cl Marillenbrand
- 500 g Gelierzucker 2+1

Zubereitung:

Marillen waschen, trocken tupfen und achteln. Mangos schälen und in kleine Stücke schneiden, wirklich klein, denn sie verkochen nicht, außer sie sind faserig. Zusammen in eine große Schüssel oder in einen möglichst großen Topf geben. Gelierzucker dazugeben, durchrühren und mindestens eine Stunde stehen lassen, gern auch länger oder über Nacht.

Zitronenabrieb, -saft und den fein geschnittenen Ingwer dazugeben und zum Kochen bringen. Vom sprudelnden Kochen an 4 Minuten weiter, unter ständigem Rühren, sprudelnd kochen lassen bzw. nach Packungsangaben des Gelierzuckers.

Vom Herd nehmen und den Marillenbrand dazugeben. Gelierprobe machen.

In saubere, mit Heißwasser ausgespülte Marmeladengläser füllen, verschließen und für 5 Minuten auf den Kopf stellen. Fertig.

Guten Appetit. 😊