

BROMBEER-MANGO-MARMELADE

Zutaten:

500g Brombeeren
500g Mango
4 EL Zitronensaft
500g Gelierzucker 2:1

Die Brombeeren vorsichtig waschen. Dann 500 g abwiegen und fein pürieren. Die Brombeeren in einem Kochtopf mit 2 EL Zitronensaft und 250 g Gelierzucker gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze alles zum Kochen bringen. Weiter rührend für mindestens drei Minuten sprudelnd kochen. Den Topf vom Herd nehmen und die vorbereiteten Gläser bis zur Hälfte füllen.

Die Mango schälen. Das Fruchtfleisch etwas klein schneiden und dann 450 g abwiegen. Die Mangostücke mit 2 EL Zitronensaft fein pürieren. Das Mangopüree in einem Kochtopf mit 250 g Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren für mindestens drei Minuten sprudelnd kochen.
Den Topf vom Herd nehmen und die Mangomasse vorsichtig in die Gläser füllen. Damit sich die beiden Schichten nicht vermischen, am besten mit einem Esslöffel vorsichtig auf die Brombeerkonfitüre geben, bis die Gläser randvoll sind. Die Gläser mit Schraubdeckeln verschließen und erkalten lassen. Gläser nicht stürzen, damit die Marmeladen nicht ineinander laufen.