Erdbeer – Mango – Marmelade ???

Eine selbstgekochte Marmelade ist ja wohl das leckerste und beste zum Frühstück ? und außerdem ist Marmelade so schnell und einfach herzustellen. Ich finde selbstgemachte Marmelade ist auch ein wunderbares Mitbringsel für Freunde und Familie ?

Ich probiere auch gerne mal verschiedene Zutaten aus. Denn der Geschmack von frischen Erdbeeren ist so toll mit anderen Früchten kombinierbar.

In meinem Rezept gesellen sich zu den Erdbeeren noch Mango und Zitrone ? diese Zitrusnote ist sehr erfrischend und gibt auch eine tolle Farbe ?

Ich habe auch schon Erdbeeren mit frischer Minze ausprobiert oder mit Prosecco ? dazu legt ihr die frischen Erdbeeren 1000 g einfach für mehrere Stunden oder über Nacht in 200 ml Prosecco ein ? dann kommt noch der Saft einer Zitrone hinzu und ca. 650 g Gelierzucker. Ich nehme immer das 1:2 Verhältnis.

Aber nun wieder zur Erdbeeren – Mango – Zitronen Marmelade. Das Rezept kommt hier ??

Zutaten

600 g Erdbeeren

400 g Mango

Saft einer Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1

Einmachgläser

Zubereitung

– Erdbeeren und Mango in kleine Stücke schneiden und alles in einem größeren hohen Topf verteilen

– den Saft der Zitrone dazugeben und das Obst pürrieren

– Gelierzucker untermischen und die Masse nach Anleitung aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Dabei aber immer umrühren

– den Topf vom Herd nehmen und die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen

– die geschlossenen Gläser dann ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. So entsteht ein Vakuum

So und jetzt genießen ? ich muss dann immer sofort etwas auf einem Toast probieren ?

Solltet ihr nicht gleich alles verschenken sondern aufbewahren, dann ab damit in den Tiefkühler. Denn so bleibt die Farbe erhalten. Erdbeermarmelade wird leider nach einiger Zeit Grau und unansehnlich ? auch wenn sie dunkel gelagert wird.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤