Erdbeer-Mango-Marmelade

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 ½ kg Erdbeeren
2 Mango
1 Limette den Saft
Vanilleschote das Mark auskratzen
Gelierzucker 3:1

Zubereitung:
Erdbeeren waschen das grüne weg und klein schneiden.

Mango schälen und in Würfel schneiden. Alles in den CC Topf kurz mit dem Pürrierstab durch gehen, es soll noch stückig bleiben.

Limettensaft dazu geben, Vanille auch.

CC auf 120 Grad drehen und aufkochen lassen, bei ca. 100 Grad sprudelt es dann. Zucker dazu geben und 3 Minuten bei 80 Grad gelieren lassen.

Abfüllen und fertig.