

## Mango-Pfirsich-Marmelade mit Ingwer

VORBEREITEN

150  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 700 g

600 g Pfirsiche  
400 g Mango  
450 g Zucker  
2 Zitronen  
1 Ingwerwurzel (mittelgroß)

### Besonderes Zubehör

3 sterile Einmachgläser (à 250 g)

Wann wird es mal wieder richtig Sommer, ein Sommer wie er früher einmal war? Jetzt! Glas auf, Löffel rein und die fruchtige Marmelade mit der exotischen Note von Mango und Ingwer und der Frische des Pfirsichs genießen. Sommerfeeling für deinen Gaumen!

- 1 -

Mango schälen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Pfirsiche waschen, in Stücke schneiden und zu der Mango geben. Ingwerw schälen, zerkleinern und zur Seite legen.

- 2 -

Soft aus der Zitrone pressen und zu den anderen Zutaten geben. Einige Stunden ruhen lassen.

- 3 -

Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Kochen lassen, ab und an umrühren und Schaum, der an der Oberfläche entsteht, mit Hilfe einer Schaumkelle immer wieder entfernen.

- 4 -

Nach der Hälfte der Kochzeit Ingwer hinzugeben und weiterrühren. Wenn die Marmelade anfängt einzudicken, Herd ausstellen.

- 5 -

Die noch warme Marmelade in die sterilen Einmachgläser füllen, Deckel draufschauben, auf den Kopf stellen, abkühlen und fest werden lassen.