


# Brombeer-Mango-Konfitüre

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Brombeer-Konfitüre:

500 g passierte Brombeeren  
2 ½ g Dr. Oetker Zitronensäure  
(1 Pck. = 5 g)  
250 g Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g)

### Mango-Konfitüre:

450 g geschälte, würfelig  
geschnittene Mango  
2 EL Zitronensaft  
2 ½ g Dr. Oetker Zitronensäure  
(1 Pck. = 5 g)  
250 g Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g)

- 1 Brombeer-Konfitüre:**  
Brombeerpüree mit Zitronensäure und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: etwa 3 Minuten**

- 2** Die heiße Konfitüre halbvoll in Gläser füllen.

- 3 Mango-Konfitüre:**  
Mangostücke mit Zitronensaft pürieren. Das Mangopüree mit Zitronensäure und Gelierzucker unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: etwa 3 Minuten**

- 4** Die heiße Konfitüre mit einem Löffel auf der Brombeer-Konfitüre verteilen, bis die Gläser randvoll sind.

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann auch tiefgekühlte Brombeeren verwenden; vor dem Verwenden auftauen lassen.