

# ERDBEERE KÜSST MANGO: ERDBEER-MANGO-KONFITÜRE

*Posted on 26. Juni 2017*





Wer auch so gerne Erdbeeren mag wie ich, sollte unbedingt mal diese leckere Erdbeer-Mango-Konfitüre ausprobieren - so lange wir noch Erdbeersaison haben.

Die einheimischen Erdbeeren, die es ja momentan zu kaufen gibt oder die vielleicht sogar bei euch im Garten wachsen, finde ich besonders aromatisch. Also...konserviert euch noch etwas von den leckeren Früchten, die Saison endet bald. ????

Bei dieser Erdbeer-Mango-Konfitüre habe ich gleich zwei meiner Lieblings-Früchte kombiniert...Erdbeere und Mango.

Ich kann euch sagen, dass diese Kombination wirklich fantastisch schmeckt. Wenn ihr die Konfitüre

aus dem Glas entnehmt, vermischen sich die Aromen beider Früchte miteinander und das schmeckt einfach sooo lecker!

Ihr könnt beim Abfüllen die zwei Komponenten auch leicht miteinander mischen, aber ich habe darauf verzichtet, da die Erdbeer-Mango-Konfitüre zum einen so sehr hübsch aussieht und sich auch gleich als kleines Geschenk sehr gut macht und zum anderen vermischen sich die zwei Konfitüren ja eh miteinander, wenn ihr etwas aus dem Glas entnehmt.

Schichtweise- also abwechselnd eingefüllt- sieht diese Konfitüre bestimmt auch richtig toll aus. Probiere ich dann das nächste mal aus, denn dieses leckere Rezept werde ich bestimmt noch öfter machen. Weitere tolle Rezepte zum verschenken findet ihr [hier](#).

Ich empfehle euch allerdings gleich die doppelte Menge Erdbeer-Mango-Konfitüre herzustellen, denn so lohnt es sich einfach mehr. Ihr müsst ja im Prinzip sowieso gleich zwei Konfitüren kochen und habt dann für die gleiche Arbeit länger was davon oder eben gleich was zum verschenken. ????

Also worauf wartet ihr noch? Schnappt euch ein paar Erdbeeren und Mangos und los geht's...



## Zutaten für die Erdbeer-Mango-Konfitüre:

(für etwa 4 Einmachgläser, mittelgroß)

- 500g Erdbeeren, frisch und küchenfertig (alternativ tiefgekühlt, aufgetaut)
- 500g frische Mango, gewürfelt (alternativ tiefgekühlt, aufgetaut)
- 500g Gelierzucker 2:1

- Saft von 1 Limette
- 1Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder Vanilleextrakt gekauft\*

## Vorbereitung:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Das heißt, die Gläser und Deckel werden nochmal sehr gründlich gereinigt und /oder ausgekocht bzw. sterilisiert.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrankschrank legen, für die Gelierprobe später (\*).

## Erdbeer-Mango-Konfitüre zubereiten:

### Im Topf:

1. Für die **Mango-Konfitüre** werden die Mango-Würfel mit 250g Gelierzucker sowie dem Saft von 1/2 Limette in einen Topf geben, gut miteinander vermengt und aufgekocht.
2. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
3. (Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern. )
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
5. Anschließend wird die Mango-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser (etwa bis zur Hälfte) gefüllt und erstmal mit dem Deckel verschlossen.

1. Für die **Erdbeerkonfitüre** werden die Erdbeeren (große bitte halbieren) mit 250g Gelierzucker, dem Vanilleextrakt sowie dem Saft von 1/2 Limette in einen Topf gegeben, gut miteinander vermengt und aufgekocht.
2. Dabei hin und wieder umrühren. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen lassen und dabei weiter rühren.
3. (Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.)
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
5. Anschließend wird die Erdbeer-Konfitüre vorsichtig in die Gläser mit der Mango-Konfitüre gefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#)



## **Im Thermomix:**

1. Für die **Mango-Konfitüre** werden die Mango-Würfel mit 250g Gelierzucker sowie dem Saft von 1/2 Limette in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischt.
2. Anschließend für 15 Minuten/100°C/Stufe 2 kochen lassen.
3. (Wer die Konfitüre lieber samtig haben möchte, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 30 Sek./ Stufe 6)
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
5. Anschließend wird die Mango-Konfitüre zügig in die vorbereiteten Gläser (etwa bis zur Hälfte) gefüllt und erstmal mit dem Deckel verschlossen.

1. Für die **Erdbeerkonfitüre** werden die Erdbeeren (große bitte halbieren) mit 250g Gelierzucker, dem Vanilleextrakt sowie dem Saft von 1/2 Limette in den Mixtopf gegeben und für 10 Sek. /Stufe 4 linkslauf vermischt.
2. Anschließend für 15 Minuten/100°C/Stufe 2 linkslauf kochen lassen.
3. (Wer die Konfitüre lieber samtig haben möchte, püriert sie nach Ende der Kochzeit für 30 Sek./ Stufe 6)
4. Nach Ende der Kochzeit wird die Gelierprobe (\*) gemacht.
5. Anschließend wird die Erdbeer-Konfitüre vorsichtig in die Gläser mit der Mango-Konfitüre gefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Die Gläser brauchen nicht mehr auf den Kopf gestellt werden. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](http://Einkochen.info)

### (\*) Gelierprobe:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre aus dem Kochtopf/ Mixtopf entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls wird die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.



♥ Viel Spaß beim Nachmachen! ♥

\*Affiliatelink für Amazon: Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt Du ein wenig meinen Blog. Ich verlinke nur Produkte, die ich selber nutze und für gut befinde. Es entstehen Dir dabei keine Mehrkosten.