

MANGO-MARACUJA-KONFITÜRE MIT LICOR 43

Posted on 26. März 2018



Heute gibt es für wieder ein leckeres Rezept für Konfitüre, für eine Mango-Maracuja-Konfitüre. Sie schmeckt so lecker, dass sie das Zeug zu meiner Lieblings-Konfitüre hat! Die Kombination aus Mango und Maracuja ist einfach ein Traum. Ein ordentlicher Schuss Licor 43 rundet den Geschmack noch zusätzlich auf eine köstliche Weise ab.



Den Likör könnt ihr natürlich auch weglassen und einfach durch Orangensaft ersetzen. Aber ich weiß, dass viele von euch auch absolut auf Licor 43 abfahren... ;-) Für mich muss er hier jedenfalls mit rein. Daher gebe ich ihn auch gleich zu Beginn der Kochzeit mit hinzu, damit der größte Teil des Alkohols verfliegt, denn einen Schwips wollte ich nicht zum Frühstück bekommen. :-) Für mehr Wumms könnt ihr ihn aber auch nach der Kochzeit kurz unterrühren. Ein Hauch Vanille darf natürlich auch nicht fehlen - übrigens mein absolutes Lieblingsgewürz. Hier findet ihr auch noch weitere leckere [Rezepte für Konfitüren](#) (meistens auch mit viel Vanille).

Aber egal ob mit Likör oder ohne - diese Mango-Maracuja-Konfitüre ist einfach nur köstlich...ob zum Hefezopf, auf's Brötchen oder im Joghurt. Wenn ihr den Geschmack von Mango auch sehr gerne habt, dann solltet ihr dieses Rezept unbedingt alsbald nachkochen...Vielleicht noch schnell für's

Osterfrühstück....?



Zutaten für die Mango-Maracuja-Konfitüre:

(für etwa 4 mittelgroße Einmachgläser)

- 2 kleine reife Mangos (etwa 350g Fruchtfleisch)
- 300g Maracujanektar
- 500g Gelierzucker 2:1
- 100g Licor 43, ersatzweise Orangensaft
- Saft von 1 Limette
- 1 Tl Vanilleextrakt selbstgemacht oder gekauft oder das Mark einer Vanilleschote

Zubereitung der Mango-Maracuja-Konfitüre:

Zubereitung im Topf:

1. Das Fruchtfleisch der Mangos und alle weiteren Zutaten in einen großen Topf geben.
2. Gut miteinander vermengen und aufkochen. Dabei hin und wieder umrühren.
3. Für ca. 3 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei ab und zu weiter umrühren. (Für mehr Wumms den Likör erst nach der Kochzeit hinzufügen und kurz unterrühren.)
4. Nach Wunsch anschließend mit dem Pürierstab bis zur gewünschten Feinheit zerkleinern.
5. Nun macht ihr die Gelierprobe**.
6. Anschließend die fertige Mango-Maracuja-Konfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. Die Gläser brauchen nicht auf den Kopf gestellt werden. (Mehr Information dazu findet ihr unter Einkochen.info.)

Zubereitung im Thermomix®:

1. Das Fruchtfleisch der Mangos und alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek. / Stufe 4 linkslauf vermischen.
2. Danach für etwa 14 Minuten/ 100°C/ Stufe 2 linkslauf kochen. (Für mehr Wumms den Likör erst nach der Kochzeit hinzufügen und für 20 Sek./ Stufe 3 unterrühren.)
3. Wer die Konfitüre lieber samtig haben möchte, püriert sie noch für 30 Sek./ Stufe 6.
4. Nun macht ihr die Gelierprobe**.
5. Anschließend die fertige Mango-Maracuja-Konfitüre zügig in sterilisierte oder heiß ausgespülte Gläser füllen und den Deckel verschließen. (Mehr Information dazu findet ihr unter 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 die Kochzeit um 1-2 Minuten verlängern.

