



Mangokonfitüre

Grundrezept:

1 Pack. getrocknete Mangos*, z.B. aus Burkina Faso

3/4l – 1L Orangensaft* (oder Wasser)

Gelierzucker 2:1= 500g oder 1:1 = 1kg

Mangos in der Flüssigkeit für ein paar Stunden einweichen, die Masse mixen und mit dem Zucker nach Anweisung auf der Gelierzuckertüte kochen.

Es gibt vielfältige Variationsmöglichkeiten:

- andere Säfte, z.B. Quittensaft, verwenden
- Banane, Zitronensaft, Ingwer, oder Rhabarber dazu geben

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.