

Mango-Limetten-Konfitüre mit Kardamon

Zutaten:

- 1 kg reife Mango*
- 2 unbehandelte Limetten
(ersatzweise Zitronen)
- etwas Kardamon*
- ca. 700g Gelierzucker

**im Weltladen erhältlich*

Zubereitung:

- 🌐 Die Mangos halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus den Schalen lösen und pürieren.
- 🌐 Die Fruchtmasse wiegen (ergibt ca. 700 g) und die gleiche Menge Gelierzucker zufügen.
- 🌐 Limetten dünn abreiben, die Schale unterrühren. Den Topf abdecken und über Nacht durchziehen lassen.
- 🌐 Die Limetten auspressen, den Saft zu der Mango-Masse geben.
- 🌐 Alles erhitzen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen, danach den Topf vom Herd nehmen, die Konfitüre nach Geschmack mit etwas Kardamon würzen.
- 🌐 Heiß in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.