


Karibik-Konfitüre

etwa 7 - 8 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Zutaten:**

- 1 Stk. kleine Mangos
- 1 Stk. kleine Papayas
- 1 halbe Ananas , reif
- 1 Stk. grosse Bananen
- 100 g Physalis
- 6 - 7 Stk. Kumquats (etwa 50 g)
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
- 350 g Rohrzucker , hell
- 225 g Zucker

Zubereiten:

Die Mango halbieren und den Stein herauslösen. Die Papaya ebenfalls halbieren und entkernen. Mango- und Papayahälften schälen. Von der Ananas Blatt- und Strunkende entfernen. Ananas schälen und den Strunk entfernen. Die Ananas halbieren. Die Banane schälen. Von den Physalis jeweils die Blätter entfernen. Physalis abspülen und gut abtropfen lassen. Kumquats abspülen, gut abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Vorbereitete Früchte in kleine Würfel schneiden und 1 kg abwiegen. Von dem Zitronengras die äusseren harten Blätter entfernen. Zitronengras in sehr feine Streifen schneiden und 1 gehäuften Esslöffel davon abmessen.

Abgewogenes Fruchtfleisch mit Zitronengrasstreifen in eine grosse Pfanne geben. Gelfix Classic zuerst mit 2 Esslöffeln von dem Rohrzucker mischen, dann mit der Fruchtmasse gut verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Rohrzucker und Zucker hinzufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Das Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Die Gläser mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Haltbarkeit: kühl und dunkel gestellt 3-4 Monate



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53