

Tropical jam

Zutaten:

300 g TK Ananas, 300 g TK Mango, 300 g entsteinte Aprikosen, den Saft einer Limette, 1 Packung Gelierzucker 2:1, Vanillearoma, 1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Aprikosen vom Kern befreien und in gefällige Stücke schneiden. Zusammen mit den gewürfelten TK Mangos und den TK Ananas in einen großen Topf geben. Den Gelierzucker unterrühren und dabei den den Limettensaft vorsichtig dosieren, je nach Süße der Zutaten bzw. nach Gusto. Mit dem Pürierstab das Obst in die gewünschte Konsistenz bringen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 5-8 Minuten sprudelnd kochen. Eventuell eine Gelierprobe machen. Die Marmelade noch heiß in saubere Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!