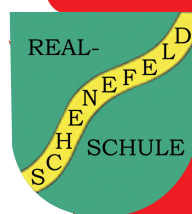


Stiftung
KinderHerz

Mango-Granatapfel mit Wildpfefferschokolade

Fruchtaufstrich

Hergestellt von der Gourmet-Koch-AG
der Realschule Schenefeld



Füllmenge 260 ml

www.stiftung-kinderherz.de

Rezept für Mango-Granatapfel mit Wildpfefferschokolade

- 400 g Mangofleisch gewürfelt (ca. 2 Stück)
- 250 ml Bionade Holunder
- 2 Granatäpfel
- Saft und abgeriebene Schale von 1 Limette
- 1 Msp. Chilipulver
- 1/2 Tl. frisch geriebener Ingwer
- 20 cl Grenadine
- 60 g Åkesson's Chocolate Wild-Pepper Madagascar
- 650 g Gelierzucker

Schokolade grob raspeln. Die Granatäpfel waagrecht aufschneiden, die Hälfte mit einer Zitronenpresse auspressen, den Saft passieren und in die Bionade geben. Von den restlichen Granatäpfeln die Kerne heraus nehmen, putzen und zur Flüssigkeit geben, ebenfalls die Mangowürfel und alle Zutaten außer der Schokolade hinzufügen und eine Stunde ruhen lassen. Dann zum Kochen bringen und 5 Min. weiterköcheln lassen. Die Marmelade 20 Min. abkühlen lassen und eine Gelierprobe machen. Erst dann schichtweise die Marmelade mit der geraspelten Schokolade in heiß ausgespülte Gläser füllen und luftdicht verschließen.

Ergibt ca. 5-6 Marmeladengläser a. 250 ml. Inhalt

© www.kinder-theater-kueche.de

Herstellungsdatum:

Haltbarkeit: