

# Physalis-Mango-Marmelade

von Beate Klipp

Letztes Jahr habe ich zum ersten Mal Physalis-Mango-Marmelade gekocht.

Lecker, aber ganz schön teuer, da ich die Physalis gekauft habe. Dieses Jahr habe ich frühzeitig zwei Pflanzen groß gezogen, die zu meiner Freude richtig groß geworden sind und reichlich Früchte tragen. Da man diese Marmelade nirgendwo kaufen kann, verrate ich euch das leckere Rezept:

## Zutaten (für 2 -3 Gläser)

- 1 Mango
- 100 g möglichst reife Physalis
- Ca 100 ml Orangensaft
- ein paar Spritzer Zitronensaft
- 200 g Gelierzucker (2:1)

## Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch der Mango entfernen und die Physalis entpacken. Beide Zutaten in einen Topf geben und mit dem Pürierstab zerkleinern.
2. Orangensaft und Gelierzucker hinzugeben und gut verrühren.
3. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und ungefähr 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Dann ein paar Stängel Afrikanisches Zitronenkraut klein schneiden und dazugeben.
5. In saubere Marmeladengläser füllen.

