

Mango-Orangen-Aufstrich (Mango-Margarita) aus dem Thermomix



© Mango-Margarita - Rezepte mit Herz



30 min



leicht



4 Gläser à 200g

Eine leckere Margarita fürs Brötchen

In unserer [Herbstausgabe Rezepte mit Herz - Bunter Herbstmix](#) findet ihr tolle Rezepte für eine geniale Tex-Mex-Party. Diese umwerfende Mango-Orangen-Marmelade bringt die Fiesta-Laune bereits auf den Frühstückstisch. Buen apetito!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	600 g	Mango (geschält und ohne Kern gewogen)
<input type="checkbox"/>	200 g	Orangensaft
<input type="checkbox"/>	50 g	Cointreau
<input type="checkbox"/>	110 g	Tequila
<input type="checkbox"/>	100 g	Zitronensaft
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1 für Küchenmaschinen mit Kochfunktion

Zubereitung

1. Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Mango, Orangensaft, Cointreau, **50 g** Tequila und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Gelierzucker hinzugeben und 15 Min./100 °C/Stufe 2 kochen. Unbedingt darauf achten, dass der Aufstrich min. 4 Min. sprudelnd kocht.
2. Auf sechs heiß ausgespülte Gläser verteilen und in jedes Glas noch ca. **10 g** Tequila (1 EL) verteilen. Gläser verschließen, auf den Kopf stellen, nach 5 Min. umdrehen und auskühlen lassen.

Nährwertangaben

pro EL (20 g): 50 kcal, 0 g E, 0 g F, 11 g KH

Haltbarkeit: ca. 1 Jahr