

Erdbeer-Konfitüre mit Bananenstückchen

Zutaten:

750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
250 g Bananen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic
1150 g Zucker



1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und 750 g abwiegen. Bananen schälen, fein schneiden und 250 g abwiegen.

2. Zubereiten: Früchte und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers mischen, **dann** mit der Fruchtmasse verrühren. Fruchtmasse unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 15 g, kJ: 266, kcal: 64

1 Portion = 25 g

etwa 10 Gläser je 200 ml



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.