

Aprikosen-Bananen-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Aprikosen und Bananen zum Frühstück

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)
500 g Bananen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Super 3:1

1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 1000 g abwiegen. Bananen schälen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Zitronensäure mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- 100 g Aprikosen durch 100 ml Aprikosenlikör ersetzen.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.