

Bananen-Konfitüre mit Ingwer

Eine exotische Marmelade mit Bananen und Ingwer für den Brunch

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

75 g Zitronenfilets (vorbereitet gewogen) , von etwa 2 Zitronen
25 g frischer Ingwer
900 g Bananen (vorbereitet gewogen)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und 75 g abwiegen. Ingwer schälen, sehr fein hacken und 25 g abwiegen. Bananen schälen, fein schneiden und 900 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte und Ingwer in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.