

# Cremige Erdbeer-Bananenkonfitüre für Kinder

Eine fruchtige Marmelade zum Frühstück oder für Zwischendurch auf Pancakes.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

700 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
300 g Bananen (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Wie koche ich cremige Erdbeer-Bananenkonfitüre?:

Und so wird es gemacht:

**Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.**

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Wasche und putze die Erdbeeren, schneide sie in feine Würfel und wiege 700 g ab. Schäle die Bananen, wiege 300 g ab und püriere sie fein.

## 2 Zubereiten:

Gib Erdbeeren und Bananenpüree in einen großen Kochtopf. Verrühre alles mit Gelierzucker. Bring alles **unter Rühren** zum Kochen und lass es unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Schäume die Fruchtmasse bei Bedarf ab und fülle es sofort randvoll in vorbereitete Gläser. Verschließe die Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off), drehe sie sofort um und lass sie etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischen Erdbeeren kann die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereitet werden.
- **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.

