

Erdbeer-Bananen-Konfitüre

Eine leckere Marmelade mit Erdbeeren und Bananen zum Brunch

etwa 7 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 g Erdbeeren (vorbereitet
gewogen)
100 ml Bananenektar
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden oder musig zerkleinern.
100 ml Bananenektar abmessen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren, Bananenektar und Zitronensäure mit Extra 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

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen
Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

1 Portion = 25 g