

# Erdbeer-Bananen-Konfitüre

Diese fruchtige Erdbeer-Bananen-Marmelade ist schnell und einfach gekocht und gehört auf jeden Frühstückstisch. Erdbeer-Bananen-Marmelade selber kochen.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

800 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)  
200 g Bananen (vorbereitet gewogen)  
etwa 1 Banane  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

## Wie koche ich eine Erdbeer-Bananen-Marmelade?:

### 1 Erdbeeren vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 800 g abwiegen. Bananen schälen, 200 g abwiegen und fein pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Erdbeeren und Bananenpüree mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. **Gelierprobe** durchführen: 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.

### 3 Marmelade in Gläser füllen:

Erdbeer-Bananen-Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.