

Erdbeer-Kirsch-Bananen-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Erdbeeren, Kirschen und Bananen.

etwa 60 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 7 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

- 400 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
- 400 g Süßkirschen (vorbereitet gewogen)
- 200 g Bananen (vorbereitet gewogen)
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 400 g abwiegen. Kirschen waschen, entsteinen, halbieren und 400 g abwiegen. Bananen schälen, fein schneiden und 200 g abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte 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 und 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

- Nach Wunsch können Sie nach dem Kochen 3 EL Kokoslikör unterrühren.
- 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.