

Feine Himbeer-Bananen-Konfitüre

Fruchtige Frühstücksmarmelade mit Bananen und Himbeeren

etwa 8 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g tiefgekühlte Himbeeren
350 g Bananen (vorbereitet gewogen)
50 ml weißer Rum
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500 g Zucker

1 Vorbereiten:

600 g tiefgekühlte Himbeeren abwiegen, auftauen lassen und mit dem entstehenden Saft verarbeiten. Bananen schälen und in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Himbeeren, Bananen, Rum und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. 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

- Für eine Konfitüre ohne Rum einfach die Bananenmenge auf 400 g erhöhen.