



Erdbeer - Bananen - Marmelade

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 3 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 29 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

600 g Erdbeeren

400 g Banane(n)

50 ml Zitronensaft

500 g Gelierzucker 2:1

NÄHRWERT

Calories: 1430 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren waschen, entstielen und pürieren, die Bananen schälen, in Stücke schneiden und pürieren. Die Früchte mit dem Zucker und dem Zitronensaft gut durchmischen und ca. 3 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

In einem großen Topf (er darf nur zur Hälfte gefüllt sein) die Masse unter ständigem Rühren aufkochen lassen. 4 Min kochen lassen, dabei immer weiter rühren.

Die fertige Marmelade sofort in heiß ausgespülte Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.