

REZEPT FÜR KIRSCH-BANANEN-KONFITÜRE



KIRSCH-BANANEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 8 Gläser à ca. 200 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Sauerkirschen
- 50-100 g Banane
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2751

ZUBEREITUNG

260.7

Kcal

Je 100 g ca.

0.9

Gramm

Eiweiß

61.2

Gramm

Kohlenhydrate

0.4

Gramm

Fett

1. Sauerkirschen putzen, waschen und entsteinen. Banane schälen und würfeln. 1 kg Früchte abwiegen und pürieren.
2. Fruchtpüree mit Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.