

heute gibt es...

Bananenmarmelade



Zutaten: (für ca. 5 Gläser à 200ml)

- 1kg geschälte Bananen
- 2 Zitronen
- 500g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

1. Die Bananen mit dem Stabmixer grob pürieren. Hier könnt ihr selbst entscheiden, ob in eurer Marmelade Stückchen sein sollen.
2. Die Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit dem Gelierzucker zu den Bananen geben.
3. Das Ganze in einen Topf geben, zum Kochen bringen und für 4 Minuten köcheln lassen.
4. Die Marmelade noch heiß in sterile Gläser füllen.
Wichtig: Achtet darauf, dass die Gläser steril sind, sonst besteht die Gefahr, dass euch die Marmelade mit der Zeit schimmelt. Ich koche die Gläser und die Deckel für einige Minuten in Wasser aus.
Ob ihr die Gläser vor dem Einfüllen kopfüber auf ein sauberes Geschirrtuch trocknen lasst oder die Marmelade direkt abfüllt ist dabei egal.
5. Nach dem Einfüllen die verschlossenen Gläser für etwa 5 Minuten kopfüber abstellen.
6. Anschließend diese wieder umdrehen und so stehen lassen. Beim Abkühlen sollte nun ein leichter Unterdruck entstehen, was man daran erkennen kann, dass sich der Deckel mit einem „Plopp“ ein wenig nach innen wölbt.
Ob dies auch geklappt hat, könnt ihr leicht überprüfen, indem ihr einfach leicht auf den Deckel drückt. Wenn er sich nicht nach innen drücken lässt, ist alles in Ordnung und ihr könnt die Marmelade bedenkenlos für mehrere Monate lagern.



