

heute gibt es...

Bananenmarmelade



Ingredienti(Per circa 5 bicchieri à 200ml)

- 1kg banane sbucciate
- 2 limoni
- 500g Gelierzucker 2: 1

Preparazione:

1. Le banane con un frullatore a immersione purea grossolana. Qui è possibile decidere se i bit dovrebbero essere nella vostra marmellata sé.
2. I limoni spremere e aggiungere il succo con lo zucchero marmellata di banane.
3. Il tutto in una casseruola, portare a ebollizione e lasciate cuocere per 4 minuti.
4. La marmellata ancora riempire contenitori sterili caldi.
Importante: assicurarsi che gli occhiali sono sterili, altrimenti c'è il rischio che si marmellata ammuffita con il tempo. Cucino i vasetti e coperchi per pochi minuti in acqua.
Che si tratti di testa in giù su un canovaccio pulito per asciugare i vasi prima di riempire o lasciare che la marmellata ecco direttamente riempie cura.
5. Dopo aver riempito le bottiglie sigillate per circa 5 minuti a capofitto off.
6. Poi girarla di nuovo e di lasciarli stare. Su raffreddamento, una leggera pressione negativa dovrebbe aumentare di quanto alcuni possono riconoscere il fatto che il coperchio con una "Plop" un po 'curva verso l'interno.
Se questo ha funzionato bene, si può facilmente controllare da lei semplicemente premendo leggermente sul coperchio. Se non tira verso l'interno, e tutto va bene e si può memorizzare in modo sicuro la marmellata per diversi mesi.



