

Blaubeer-Bananen-Marmelade

reicht für ca. 4 mittelgroße Gläser

200ml Wasser
300g Gelierzucker 2:1
500g Blaubeeren
2 Bananen
zum Verfeinern Zimt, Zitronensaft und/oder
Rum



Die Beeren waschen und verlesen, die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Obst mit Wasser, Zucker und den weiteren Zutaten zum Verfeinern in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Banane zerfallen und die Masse schön cremig ist. Beim Rühren bitte unbedingt vorsichtig sein, bei mir hat es immer wieder gespritzt. Lieber den Topf etwas größer wählen und einen langen Löffeln verwenden.

In die heiß ausgespülten Gläser füllen, verschließen und auf dem Kopf auskühlen lassen.
