

## REZEPT-SAMMLUNG

# Kiwi-Bananen-Konfitüre

### Zutaten für ca. 6 Gläser à 250g:

800g	Kiwi, vorbereitet gewogen
200g	Bananen, vorbereitet gewogen
500g	Gelierzucker 2:1
2 EL	weißer Rum

### Zubereitung:

Die Kiwis dünn schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Bananen schälen und ebenfalls klein Würfeln. Zusammen 1 Kg Früchte abwägen und mit dem Gelierzucker gut vermischen. Die Masse ca. 4 Stunden durchziehen lassen.

Dann unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und den Rum einrühren.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten  
Ruhezeit: 4 Stunden