



## Rhabarber - Bananen - Konfitüre

★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 25 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 29 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

600 g Rhabarber

400 g Banane(n)

1 Prise(n) Vanille, gemahlen

1 Orange(n), den Saft davon

1 kg Gelierzucker

### ZUBEREITUNG

Rhabarber waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Evt. die Stangen vorher halbieren, falls sie sehr dick sind. Bananen schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf mit Zucker, Vanille und Orangensaft vermischen, 24 Stunden ziehen lassen.

Unter Rühren aufkochen und sprudelnd 4 Minuten kochen lassen. Randvoll in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.