



Sauerkirsch - Bananen - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 3 Std., 25 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 29 Min.

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

ZUTATEN

1.000 g Sauerkirschen, entsteint

500 g Banane(n), ca. 3 - 4 Stück

1 Msp. Zimt, gemahlen

1 Beutel Vanillezucker

½ Zitrone(n)

500 g Gelierzucker, 3:1

1 Msp. Nelkenpulver

NÄHRWERT

Calories: 2950 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Sauerkirschen waschen und entkernen. Die Bananen von der Schale befreien und in 3 cm große Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten dazu geben, ca. 3 Stunden ziehen lassen und dann 4 min. köcheln lassen. Die Bananen nicht zerdrücken. Sie bleiben als Stückchen erhalten.

Dann alles in heiße, gereinigte Twist-Off-Gläser füllen und erkalten lassen.

Die Süße der Banane und die Säure der Kirschen harmonieren gut zusammen.