

Rezept

Melonen-Bananen-Konfitüre

Ein Rezept von Melonen-Bananen-Konfitüre, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 300 g Honigmelone (geputzt gewogen) | 300 g Banane (geputzt gewogen) |
| 400 ml naturtrüber Apfelsaft | 500 g Gelierzucker (2:1) |
| 1 Päckchen Zitronensäure | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-5 Twist-off-Gläser (je ca. 250 ml Inhalt): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Melone halbieren und die Kerne herauskratzen. Das Fruchtfleisch auslösen und grob in Stücke schneiden. Die Bananen schälen und mit der Melone fein pürieren.
-
2. Das Püree in einem Topf mit dem Apfelsaft, dem Gelierzucker und der Zitronensäure verrühren und nach Packungsanleitung des Gelierzuckers einige Min. sprudelnd kochen. Die Gelierprobe machen. Sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, diese gut verschließen und 5 Min. auf den Kopf stellen.