

Rezept

# Melonen-Bananen-Konfitüre

Ein Rezept von Melonen-Bananen-Konfitüre, am 23.04.2024

## Zutaten

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>300 g</b> Honigmelone (geputzt gewogen) | <b>300 g</b> Banane (geputzt gewogen) |
| <b>400 ml</b> naturtrüber Apfelsaft        | <b>500 g</b> Gelierzucker (2:1)       |
| <b>1 Päckchen</b> 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.