Rezept

Zwetschgen-Bananen-Marmelade

Ein Rezept von Zwetschgen-Bananen-Marmelade, am 29.04.2024

Zutaten

- **500 g** Zwetschgen
- **150 ml** trockener Rotwein
- **2** Bananen
- **4** sterilisierte Marmeladengläser à ca. 300 g Inhalt
- **500 g** Gelierzucker 2 : 1
- **3 EL** Zitronensaft
- 1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen gründlich waschen, entsteinen und vierteln. Mit Gelierzucker, Rotwein und Zitronensaft in einen Topf geben, langsam erhitzen, aufkochen und schließlich 15 Min. bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.

2. Inzwischen die Marmeladengläser und die Deckel vollständig bedeckt in kochendem Wasser sterilisieren und kopfüber auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen.

3. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit dem Zimt zu den Zwetschgen geben. Das Ganze nochmals 5 Min. köcheln lassen. Die Fruchtstücke mit einer Schaumkelle leicht zerdrücken. Die Marmelade in die Gläser füllen, diese gut verschließen und die Marmelade abkühlen lassen.