


# Bananenmarmelade

etwa 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Variante zuckersparend für ca. 4 Gläser à 350 ml:

850 g Bananen  
Saft von 1 Grapefruit  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser  
500 g Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g)  
4 EL Rum

### Variante super-zuckersparend für ca. 4 Gläser à 350 ml:

850 g Bananen  
Saft von 1 Grapefruit  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser  
25 g Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25 g) (1 Beutel)  
500 g Frucht-Zucker  
4 EL Rum

## 1 Variante zuckersparend:

Die Bananen klein schneiden. Grapefruitsaft und Wasser dazugeben und das Ganze pürieren. Gelierzucker in das Fruchtmark einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

### Einkochzeit: etwa 2 Minuten

Vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

## 2 Variante super-zuckersparend:

Die Bananen klein schneiden. Grapefruitsaft und Wasser dazugeben und das Ganze pürieren. Gelierpulver in das Fruchtmark einrühren und unter Rühren aufkochen. Fruchtzucker dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

### Einkochzeit: etwa 2 Minuten

Vom Herd nehmen und den Rum einrühren. Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.