


Ribisel-Stachelbeer-Bananenmarmelade

ca. 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend für ca. 5 Gläser à 350 ml:

500 g passierte Ribiseln
300 g passierte Stachelbeeren
300 g passierte Bananen
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g)
500 g Zucker
8 EL Rum

Variante super-zuckersparend für ca. 5 Gläser à 350 ml:

500 g passierte Ribiseln
300 g passierte Stachelbeeren
300 g passierte Bananen
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g)
500 g Frucht-Zucker
8 EL Rum

1 Variante zuckersparend:

Ribisel-, Stachelbeer- und Bananenmark vermischen. Gelierpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Zucker dazugeben und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 2 Minuten

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

2 Variante super-zuckersparend:

Ribisel-, Stachelbeer- und Bananenmark vermischen. Gelierpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Fruchtzucker dazugeben und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 2 Minuten

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