Bananen-Kiwi-Marmelade mit Apfel

Zutaten für 6 Gläser

- 600 g Kiwis
- 400 Bananen (schön reife)
- 1 Apfel
- ½ Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 3 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 18 Minuten
Ruhezeit:	3 Stunden

Zubereitung:

1. Schäle zuerst das Obst und entkerne den Apfel.
2. Schneide die Kiwi, den Apfel und die Banane dann in kleine Stückchen und gib sie in einen Topf. Dann presst du den Zitronensaft über sie und rührst den Gelierzucker unter. Nun sollte alles für 3 Stunden durchziehen.
3. In der Zwischenzeit kannst du deine Marmeladengläser vorbereiten. Dafür solltest du sie in heißem Wasser auskochen und verkehrt rum auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.
4. Nach der Ruhezeit kannst du das Frucht-Zucker-Gemisch nach Belieben grob pürieren, bevor du es zum Kochen bringst und für 3 Minuten köcheln lässt.
5. Sobald dir die Gelierprobe gelingt, füllst du deine heiße Bananen-Kiwi-Marmelade in die Marmeladengläser und verschließt sie gut.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Schäle die Kiwi, die Bananen und den Apfel und schneide sie grobe Stücke. Gib sie in den Mixtopf.
2. Presse den Zitronensaft hinzu und gib den Gelierzucker mit in den Mixtopf.
3. Nun vermischst und zerkleinerst du alles 10 Sekunden lang auf Stufe 6.
4. Lass die Mischung dann für 3 Stunden ziehen.

5. Anschließend kochst du sie 8 Minuten lang bei 100°C auf Stufe 2 ein. Die Marmelade ist fertig, wenn deine Gelierprobe gelingt.
6. Fülle sie dann in saubere Gläser und verschließe diese sofort.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.