Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/banane-marzipan-marmelade

Banane-Marzipan-Marmelade



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für circa 8 Gläser à 200 g):
1 kg geschälte Bananen,
200 g Marzipanrohmasse,
1 P. Zitronensäure,
500 g Gelierzucker 2:1.

Zubereitung:
Bananen klein schneiden, Marzipanrohmasse grob raspeln. Beide Zutaten zusammen mit der Zitronensäure und 100 ml Wasser in einen Topf geben und erwärmen. Ständig rühren, bis die Banane weich und der Marzipan geschmolzen ist, eventuell mit einem Pürierstab alles cremig pürieren. Gelierzucker zufügen und aufkochen lassen, 4 bis 5 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Gelierprobe machen und in vorbereitete Gläser abfüllen.

Tipp: Anstatt der Bananen können Sie auch 1 kg vorbereitete, geschälte Äpfel nehmen.

Nadine Hörster