

Stachelbeer-Bananen-Rhabarber Marmelade



Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Rhabarber	600 g
Stachelbeeren	200 g
Bananen	200 g
Gelierzucker 2:1	500 g

Zubereitung:

Rhabarber schälen und in Würfel schneiden.

Stachelbeeren waschen.

Banane schälen.

Das Obst in einen Topf geben und erhitzen. Anschließend die Obstmasse durch die Flotte Lotte drehen und mit Gelierzucker aufkochen lassen. 3 min. köcheln lassen und in die vorbereiteten Marmeladegläser füllen.

Tipp: Gläser bis knapp unter den Rand füllen und gut verschließen. Die Gläser außen abwischen und die Marmelade auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2031-Stachelbeer-Bananen-Rhabarber-Marmelade.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at