


# Cremige Erdbeer-Bananenkonfitüre für Kinder

etwa 6 Gläser je 200 ml



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Zutaten:**

700 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

300 g Bananen (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei den schwierigen Sachen von den Großen helfen.

## 1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Wasche und putze die Erdbeeren, schneide sie in feine Würfel und wiege 700 g ab. Schäle die Bananen, wiege 300 g ab und püriere sie fein.

## 2 Zubereiten:

Gib Erdbeeren und Bananenpüree in einen großen Kochtopf. Verrühre alles mit Gelierzucker. Bring alles **unter Rühren** zum Kochen und lass es unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Schäume die Fruchtmasse bei Bedarf ab und fülle es sofort randvoll in vorbereitete Gläser. Verschließe die Gläser mit Schraubdeckeln (Twist-off), drehe sie sofort um und lass sie etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit frischen Erdbeeren kann die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereitet werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.