

## Banános málnalekvár



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

750 g málna  
450 g banán  
50 ml fehér rum  
500 g cukor  
1 tasak **Dr. Oetker Citromsav**  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

### Előkészítés:

A málnát megmossuk, lecsöpögtetjük, és egy kanál segítségével szétnyomkodjuk. A banánt apróra felkarikázzuk.

### Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe öntjük. A cukorban jól elkeverjük a Dzsemfixet, és a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, továbbra is keverve 3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. A végén hozzákeverjük a fehér rumot, azonnal (lehetőleg csavaros) üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, és 5 percre fejre állítjuk.

### Tipp:

Ha rum nélkül szeretnénk elkészíteni a lekvárt, akkor az ital helyett 50 g-mal megemeljük a banán mennyiségét.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

