

# Banános málnalekvár

A málna és a banán páratlan kombinációja

kb. 4 üveg ((350 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

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

## 1 Előkészítés:

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

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe öntjük. A cukorban jól elkeverjük a Dzsemfixet, és a gyümölcsőhöz 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 feje állítjuk.

### Tip from the Test Kitchen

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