



Bananengelee

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Weiß	50 g
Zitronen	1 St.
Bananen	1 kg
Gelierzucker	500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

Teller, großer Topf, Pürierstab

1. Weiße Schokolade fein hacken. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Bananen schälen und in einem Topf fein pürieren. Mit Zitronensaft, weißer Schokolade und Gelierzucker vermengen und Masse ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Gelee auf einen kalten Teller geben. Wird das Gelee nach ca. 1 Min. fest, kann es weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Bananengelee heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	198 kcal		
Kohlenhydrate	47 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	1 g	Fette	1 g