



Bananengelee

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ 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
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	1 g