

Kreolische - Konfitüre

Kategorien: Land, Früchte, Eingemachtes, Marmelade

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Bananen
2		Limonen; den Saft
1	kg	Grapefruits
		Brauner Rohrzucker (nach Gewicht Der Fruchtmasse)
2		Vanilleschoten
2 1/2	Essl.	Rum

Anleitung:

Die Bananen schälen. Die Hälfte der Früchte in dünne Rädchen schneiden und in eine Schüssel geben. Die restlichen Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Limonensaft beifügen. Die Grapefruits quer halbieren. Mit einem Grapefruitmesser das Fruchtfleisch aus den Trennhäuten schneiden und klein würfeln. Den in den Schalen verbliebenen Saft auspressen. Alles mit den Bananen mischen und die Masse wiegen. Auf ein Kilogramm Fruchtmasse 800 Gramm Zucker abmessen und darunter mischen. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden, die Hälften halbieren und beifügen. Die Masse mindestens 30 Minuten durchziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Fruchtmasse in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, dann etwa 30 Minuten lebhaft kochen lassen. Gelegentlich umrühren und den entstandenen Schaum abschöpfen. Am Ende der Kochzeit den Rum darunter rühren. Die Konfitüre kochend heiß in Gläser füllen, je ein Stück Vanilleschote beifügen und verschließen.