

## **Rezept des Monats**

**Februar**

### **Bananen-Orangen-Marmelade**

**½ l frisch gepresster Orangensaft  
(Gepa Bio Orangensaft geht auch)  
1 Zitrone ausgepresst**



**500 g reife Bananen (geschält gewogen)  
1000 g Gelierzucker  
1 TI Ingwer (ev. auch Pulver)**



**Orangensaft mit Zitronensaft vermischen und zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Bananen in einen hohen Topf geben. Den Zucker hinzugeben und alles unter ständigem Rühren erhitzen.**

**4 Minuten heftig sprudelnd kochen lassen.**

**Die Ingwerwurzel schälen und auf einer feinen Reibe über die Marmelade reiben (oder auch in ganz feine Würfelchen schneiden). Den Ingwer sofort unterrühren und die noch heiße Marmelade in gut gereinigte Gläser füllen und sofort verschließen.**

**Gutes  
Gelingen!**

