

NEKTARINEN-BANANEN-KONFITÜRE

Zutaten

- 500 g Nektarinen
- 2 TL [Vanillepulver](#)
- 400 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 reife Banane

Zubereitung (3 Gläser von 2.5 dl)

Reichlich Wasser aufkochen. Nektarinen darin 30-40 Sekunden blanchieren, anschliessend in ein Sieb geben und kalt abschrecken. Die Nektarinen häuten, halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. In eine Pfanne geben und mit der Vanille und dem Zucker mischen. Die Schale der Zitronen fein abreiben. 1/2 dl Saft auspressen. Die Banane schälen und mit dem Zitronensaft zerdrücken. Zusammen mit der Zitronenschale zu den Nektarinen geben. Alles unter Rühren aufkochen und bei Mittelhitze etwa 15 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Inzwischen Gläser, Deckel und allenfalls Dichtungsringe gründlich und heiss spülen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die kochend heisse Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschliessen.

