

REZEPT FÜR APFEL-BIRNEN-KONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE



APFEL-BIRNEN-KONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 8 Gläser à 190 g | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Birnen
- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml Traubensaft hell
- 20-30 Blätter Zitronenmelisse
- 500 g SweetFamily Stevia Gelierzucker



2200

ZUBEREITUNG

162.2

Kcal

pro 100 g ca.

0.5

Gramm

Eiweiß

38.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Birnen waschen, vierteln, entkernen. 400 g Birnenfruchtfleisch abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Zitronenmelisse waschen und in feine Streifen schneiden.

2. Birnenwürfel und Säfte mit SteviaGelierzucker in einem hohen Topf mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Kochzeit Zitronenmelisse zufügen.

3. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.