

REZEPT FÜR APFEL-BROMBEER-KONFITÜRE



APFEL-BROMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

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

Zutaten

- ca. 1,2 kg Äpfel
- 600 g Brombeeren
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



2094

ZUBEREITUNG

145

Kcal

pro 100 g

0.6

Gramm

Eiweiß

33.1

Gramm

Kohlenhydrate

0.5

Gramm

Fett

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. 900 g Fruchtfleisch abwägen und in kleine Würfel schneiden. Brombeeren verlesen, Stiele und Blätter entfernen, Früchte möglichst nicht waschen.
2. Äpfelwürfel, Brombeeren und [SteviaGelierzucker](#) mischen. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.