REZEPT FÜR LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE

LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 220 ml | 35 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Heidelbeeren
- 500 g Orangenfilets (von ca. 5-6 Orangen)
- 100 g gehackte Mandeln
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker

3201

ZUBEREITUNG

1. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Orangen filetieren, dabei den entstehenden Saft auffangen, Orangenreste gut ausdrücken. 500 g Orangenfilets und -saft abwiegen.

2. Vorbereitete Früchte und Saft mit SteviaGelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Nach der Hälfte der Garzeit Mandeln zufügen und mitkochen.

3. Eine Gelierprobe machen. Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Um den Mandelgeschmack zu verstärken, kannst du 3 Tropfen Bittermandelöl unter die heiße Konfitüre rühren.