REZEPT FÜR LEICHTE MARACUJA-HIMBEER-KONFITÜRE



Für ca. 6 Gläser à 220 ml | 25 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Himbeeren
- 1 | Maracujasaft
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



1372

ZUBEREITUNG

- 1. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Himbeeren mit Maracujasaft und <u>SteviaGelierzucker</u> in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
- 2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine <u>Gelierprobe</u> machen. <u>Konfitüre</u> sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.