

Rezept für Apfel-Birnen-Konfitüre mit Zitronenmelisse



Zutaten

Für ca. 8 Gläser à 190 g | Zubereitung 40 Min. | Schwierigkeit Einfach | 162,2 kcal pro Portion

400 g Birnen
500 ml Apfelsaft
500 ml Traubensaft hell
30 - 40 Blätter Zitronenmelisse
500 g SweetFamily SteviaGelierzucker

Zubereitung

Die Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Die Birnenstücke abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Zitronenmelisse Blätter waschen und in feine Streifen schneiden. Apfelsaft und Traubensaft abmessen.

Die Birnenwürfel und die Säfte mit dem SteviaGelierzucker vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt. Kurz vor Ende der Kochzeit die Zitronenmelisse hinzufügen.

Nach erfolgreicher Gelierprobe die Konfitüre in die vorbereiten Gläser füllen und gut verschließen.