

# Aprikosen-Konfitüre, kalorienreduziert

Fruchtige Marmelade aus Aprikosen mit Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

etwa 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Aprikosen (vorbereitet gewogen)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen, fein würfeln und 1000 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Aprikosen mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.