

Blaubeer-Himbeer-Konfitüre, kalorienreduziert

Eine richtig fruchtige Blaubeer-Himbeer-Marmelade mit Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Heidelbeeren (Blaubeeren, vorbereitet gewogen)
400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

Wie koche ich eine Blaubeer-Marmelade mit Himbeeren?:

1 Früchte vorbereiten:

Blaubeeren verlesen, waschen und 600 g abwiegen. Himbeeren verlesen und 400 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.
Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen.
Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den
Deckeln stehen lassen.

