

Konfitüre mit Stevia aus der Küchenmaschine

Fruchtige Marmelade mit Gelierzucker mit Stevia zubereitet im Thermomix®, Krups Prep&Cook®, Monsieur Cuisine® und anderen Küchenmaschinen mit Kochfunktion.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1000 g vorbereitetes Obst
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
mit Süßungsmittel aus Stevia

1 Zubereiten:

Früchte waschen, putzen und evtl. grob schneiden. Obst abwägen und in den Mixtopf geben und bei mittlerer Stufe fein zerkleinern, Extra Gelierzucker dazugeben und **13 Min./100°C/Stufe 2** kochen.

2 Gelierprobe:

1-2 TL der heißen Fruchtmasse auf einen Teller geben. Falls sie beim Abkühlen nicht fest wird, weitere 3 Min. bei gleicher Einstellung kochen.

3 Abfüllen:

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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Allgemeine [Tipps zum Einkochen in der Küchenmaschine mit Kochfunktion.](#)

