

# Sauerkirschkonfitüre, kalorienreduziert

Rote Marmelade mit Süßungsmitteln aus Stevia

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Sauerkirschen  
(vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker  
mit Süßungsmittel aus Stevia

## 1 Vorbereiten:

Sauerkirschen waschen, entsteinen, pürieren und 1000 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Konfitüre auch mit tiefgekühlten Sauerkirschen zubereiten.