

APFEL-BROMBEER-KONFITÜRE



APFEL-BROMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 8 Gläser à 190 g | 40 Min.

Zutaten

- 900 g Äpfel
- 600 g Brombeeren
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



53

ZUBEREITUNG

145

Kcal

100 g

33

Gramm

Kohlenhydrate

Die Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Die Apfelstücke abwiegen und in kleine Würfel schneiden. Die [Brombeeren](#) verlesen, Stiele und Blätter entfernen, die Früchte möglichst nicht waschen.

Die Äpfelwürfel, die Brombeeren und den [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.

Die [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Obst: Apfel, Brombeer