

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE



ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser à 220 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 500 g Himbeeren
- 1 Vanilleschote
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



2053

ZUBEREITUNG

1. [Erdbeeren](#) waschen, putzen und vierteln. [Himbeeren](#) verlesen, nur wenn nötig waschen, dann gut abtropfen lassen.
2. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen. Beeren, Vanillemark und -schote in einen hohen Topf mit [SteviaGelierzucker](#) verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
3. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Obst: Erdbeer, Himbeer