

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Rezeptfoto

ERDBEER-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser á 220 ml | 40 Min.

Zutaten

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



49

ZUBEREITUNG

[Erdbeeren](#) waschen, vom Blattansatz befreien und vierteln. [Himbeeren](#) verlesen und Blätter entfernen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausschaben. Früchte, Vanillemark und -schote in einen hohen Kochtopf geben und mit [SweetFamily SteviaGelierzucker](#) verrühren und zum Kochen bringen.

4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht anbrennt. Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) die [Konfitüre](#) sofort in vorbereitete Gläser füllen und diese gut verschließen.

Obst: Erdbeer, Himbeer