

LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT MANDELN



LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE MIT MANDELN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 220 ml: | 35 Min.

Zutaten

- 1 kg Heidelbeeren
- 500 g Orangenfilets (von ca. 5-6 Orangen)
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Pck. SweetFamily SteviaGelierzucker



ZUBEREITUNG

1. [Heidelbeeren](#) waschen, verlesen und abtropfen lassen. Orangen filetieren und den Restsaft mit ausdrücken.
2. Obst und Saft mit [SteviaGelierzucker](#) mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit die Mandeln hinzufügen und weiterkochen.
3. Fertige [Konfitüre](#) in saubere Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

Um den Mandelgeschmack zu verstärken, kannst du 3 Tropfen Bittermandelöl unter die heiße Konfitüre rühren.

Obst: Orange, Heidelbeer