

REZEPT FÜR LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE



LEICHTE HEIDELBEER-ORANGEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 6 Gläser à ca. 220 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

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



3167

ZUBEREITUNG

1. [Heidelbeeren](#) verlesen, waschen und abtropfen lassen. Orangen filetieren, dabei den entstehenden Saft auffangen, Orangenreste gut ausdrücken. 500 g Orangenfilets und -saft abwiegen.
2. Vorbereitete Früchte und Saft mit [SteviaGelierzucker](#) in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Nach der Hälfte der Garzeit Mandeln zufügen und mitkochen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

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