

## REZEPT FÜR LEICHTE MARACUJA-HIMBEER-KONFITÜRE | SWEETFAMILY



### LEICHTE MARACUJA-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser à 220 ml | 25 Min. | +  
Abkühlzeit

### ZUTATEN

**250 g** Himbeeren

**1 l** Maracujasaft

**500 g** SweetFamily SteviaGelierzucker

### ZUBEREITUNG

1. Himbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Himbeeren mit Maracujasaft und [SteviaGelierzucker](#) in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Zubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.