

## LEICHTE MARACUJA-HIMBEER-KONFITÜRE



### LEICHTE MARACUJA-HIMBEER-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 6 Gläser á 220ml | 40 Min.

#### Zutaten

- 250 g Himbeern
- 1 Liter Maracujasaft
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



#### ZUBEREITUNG

[Himbeeren](#) verlesen und Blätter entfernen. Die Himbeeren mit dem Maracujasaft und dem [SteviaGelierzucker](#) vermischen in einen hohen Kochtopf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Anschließend 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:** Maracuja, Himbeer