

# SAUERKIRSCH-JOHANNISBEER-MANGO-KONFITÜRE



## SAUERKIRSCH-JOHANNISBEER-MANGO-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 8 Gläser à 190 g | 40 Min.

### Zutaten

- 500 g Sauerkirschen
- 500 g Johannisbeeren
- 500 g Mango
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker



### ZUBEREITUNG

153

Kcal

100 g

35

Gramm

Kohlenhydrate

Die Sauerkirschen waschen, entsteinen, abwiegen und zerkleinern. Die [Johannisbeeren](#) waschen, entstielen und abwiegen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch um den Kern herum abscheiden, abwiegen und würfeln. Die vorbereiteten Früchte mit dem [SteviaGelierzucker](#) vermischen.

Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) die [Konfitüre](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

**Obst:** Mango, Kirsche, Johannisbeer