

ZWETSCHGEN-KONFITÜRE MIT BALSAMICO



ZWETSCHGEN-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 9 Gläser à 190 ml | 40 Min.

Zutaten

- 1500 g Zwetschgen
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker
- 3 - 4 EL Balsamico



19

ZUBEREITUNG

143

Kcal

100 g

33

Gramm

Kohlenhydrate

Zwetschgen waschen, halbieren entsteinen und in feine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mit dem [SteviaGelierzucker](#) vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, den Balsamicoessig zugeben, unterrühren und nochmals für eine Minute kochen lassen.

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

Obst: Zwetschge, Pflaume