

REZEPT FÜR ZWETSCHGEN-KONFITÜRE MIT BALSAMICO



ZWETSCHGEN-KONFITÜRE MIT BALSAMICO

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 9 Gläser à 190 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1,5 kg Zwetschgen
- 500 g SweetFamily SteviaGelierzucker
- 3-4 EL Balsamico-Essig



2476

ZUBEREITUNG

143

Kcal

Pro 100 g

0.5

Gramm

Eiweiß

33.4

Gramm

Kohlenhydrate

0.1

Gramm

Fett

1. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in feine Stücke schneiden. Fruchtstücke mit [SteviaGelierzucker](#) in einem hohen Topf mischen.
2. Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Balsamico zugeben und 1 weitere Minute sprudelnd kochen lassen.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. [Konfitüre](#) in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, gut verschließen und abkühlen lassen.