

## 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



2438

#### 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, dabeiiterrühren, 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.