

REZEPTIDEE

HOLUNDERBEEREN-FRUCHTAUFSTRICH

STEVIAIN®

aller Munde



Zutaten:

- 1 Kg Holunderbeeren
- Agar-Agar (im Reformhaus oder Bioladen erhältlich)
- 1 Zitrone
- STEVIAIN-powder
- evtl. Kristallzucker

Vorgehen:

Die Holunderbeeren mit 200ml Wasser 5 Minuten kochen.

Nehmen Sie eine weitere Pfanne, die gross genug ist um später die Holunderbeeren beizugeben und köchern 1-2 Minuten 1 TL Agar-Agar mit 100ml Wasser. Danach können Sie die gekochten Holunderbeeren begeben und gut vermischen. Je nach Geschmack, können Sie die Beeren auch ein Passiert pürieren.

Weitere Zutaten:

- 1 Zitronensaft (50ml)
- Variante 1, leicht säuerliche: 2-2,5 EL STEVIAIN-powder
- Variante 2, süss: 3-4 TL STEVIAIN-powder und 100g Zucker

Abfüllen:

Füllen Sie den Holunderfruchtaufstrich in gut abgekochte Gläser. Bei sauberem Arbeiten, hält der Fruchtaufstrich ungeöffnet im Keller gelagert gut ein Jahr. Füllen Sie den Fruchtaufstrich in kleine Gläser ab, damit ein Glas innerhalb von 1-2 Wochen verzerrt werden kann.

clarsol wünscht Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit.