


Weichsel-Schoko-Konfitüre

etwa 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 up to 20 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

900 g entsteinte Weichseln
2 KL Dr. Oetker Zitronensäure (1 Pck. = 5 g)
100 g klein geschnittene
Halbbitterschokolade
1 Pkg. Dr. Oetker Extra
Gelierzucker 2:1 (500 g)

Variante super- zuckersparend:

900 g entsteinte Weichseln
2 KL Dr. Oetker Zitronensäure (1 Pck. = 5 g)
100 g klein geschnittene
Zartbitter-Diabetikerschokolade
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1
(25 g)
50 g Frucht-Zucker
24 ml flüssiger Süßstoff

1 Variante zuckersparend:

Weichseln mit Zitronensäure vermischen und die Hälfte pürieren.
Schokolade und Gelierzucker in den Fruchtbrei einrühren und unter
Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 4 Minuten

2 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

3 Variante super-zuckersparend:

Weichseln mit Zitronensäure vermischen und die Hälfte pürieren.
Schokolade mit Gelierpulver, Fruchtzucker und Süßstoff in den
Fruchtbrei einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 4 Minuten

4 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.