

# Konfitüre ohne Zucker

Wie kann ich künstlich gesüsste Konfitüre selber machen?

E. MOSER, OESCHSEITE

---

Für ca. 500 g: *500 g Beeren,  
4 TL flüssigen Süsstoff,  
½ TL Zitronensäure, ½ Beutel  
Geliermittel*

---

Gerüstete Beeren in eine Pfanne geben. Mit Süsstoff und Zitronensäure aufkochen, Geliermittel beifügen. Vom Siedepunkt an genau 5 Minuten sprudelnd weiterkochen. Damit die ausgekochten Gläser bis zum Rand füllen, sofort verschliessen.

**Tipp:** Nicht alle Beeren gelieren gleich gut. Erdbeeren brauchen die doppelte Menge Geliermittel. Für Stachel- und Johannisbeeren reicht etwas weniger als die angegebene Menge. GABRIELA STAMMBACH