Low Carb Himbeer-Marmelade

Unkompliziert und lecker: Rezept für Low-Carb-Himbeer-Marmelade mit Süßstoff statt Zucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

250 g	Himbeeren (gefroren und ungesüßt)
1 Packung	Götterspeise (Himbeergeschmack)
250 ml	Wasser
	Süßstoff (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für die **Low-Carb-Himbeer-Marmelade** zunächst geeignete Marmeladengläser mit kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Die Götterspeise gemäß Packungsanleitung zubereiten (dabei den Zucker durch Süßstoff ersetzten), aber Süßstoff und nur einen Viertelliter Wasser verwenden. In die Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen.

2. Unterdessen die gefrorenen Himbeeren in einen Topf geben und aufkochen lassen, dabei regelmäßig rühren und nicht anbrennen lassen. Die Himbeeren nach Wunsch feiner pürieren oder so lassen, dann mit der Götterspeise vermischen. Eventuell noch Süßstoff zugeben. Für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Low-Carb-Himbeer-Marmelade kann auch mit Erdbeeren oder anderen Beeren zubereitet werden. In diesem Fall auch die Götterspeise in der entsprechenden Geschmacksrichtung wählen.