

# Zuckerfreie Heidelbeermarmelade

Dieses kalorienarme Rezept ist in einer halben Stunde zubereitet. Die leckere, zuckerfreie Heidelbeermarmelade kann man ohne schlechtes Gewissen auch öfter genießen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

1 kg <a href="#">Heidelbeeren</a>
100 g Zuckerersatz
2 TL Agar-Agar
2 EL Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die zuckerfreie Heidelbeermarmelade zuerst die Marmeladengläser mit kochendem Wasser sterilisieren und abtropfen lassen. Die Beeren verlesen, vorsichtig in einer Schüssel mit Wasser waschen und putzen. Anschließend in einen Topf füllen und mit Zuckerersatz bestreuen.
2. Etwas Wasser und den Zitronensaft in eine Schüssel füllen und das Agar-Agar darin einrühren, bis es sich aufgelöst hat. Über die Heidelbeeren gießen. Den Topfinhalt zum Kochen bringen, dabei oft umrühren.
3. 15 Minuten unter häufigem Rühren kochen lassen, dann vom Herd nehmen. Die Marmelade in die Gläser füllen und gut verschließen. Mindestens 10 Minuten auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

## Tipp

Das Rezept für die zuckerfreie Heidelbeermarmelade funktioniert auch mit Erdbeeren, Kirschen und anderen Früchten.