






gesündere







Erdbeer-Vanille-Marmelade!

-  500 Gr. Erdbeeren
-  50 Gr. Erythrit od.
Kokosblütenzucker
-  Mark 1 Vanilleschote
-  Saft 1/2 Zitrone
-  1 Pack (15 Gr.) Agar-Agar



Kidz.Brot.Zeit.

-  Erdbeeren ca. 5 min kochen und pürieren.
 -  Dann die restlichen Zutaten hinzufügen und weitere 2 Min aufkochen.
 -  Die Masse in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Innerhalb von **einer Woche** verzehren.
-  Thermomix: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek. / St.6 zerkleinern. Dann: 10 Min. /100°C/ St.3 kochen.