

## **Schnelle Brombeermarmelade**

### **Zutaten:**

- 500g Brombeeren
- gemahlene Vanillepulver
- 1/2 Päckchen Gelatinepulver oder Agar Agar
- Flüssig Süßstoff, Stevia, Erytryth oder anderes Süßungsmittel nach Bedarf

Brombeeren waschen. In eine Schüssel geben, fein pürieren und danach durch ein Sieb geben. Gelatine mit etwas Wasser erhitzen und zu dem Brombeermousse geben. Süßungsmittel je nach Bedarf dazugeben.

**Wichtig! Die Marmelade immer im Kühlschrank aufbewahren. Hält maximal 1 Woche.**

Tipp für Zwischenmahlzeit: Schmeckt auch gut im Joghurt.

*Guten Appetit!*