


# Grütze Vert

9 bouches

   facile

 jusqu'à 60 Min.



## Ingrédients:

### Pour la recette:

1 sachet Sucre Gélifiant Gelfix  
Stevia de Dr. Oetker  
750 g de Kiwis préparé pesé  
750 g de raisins blancs sans  
pépins  
raisins blancs ml jus

## 1 La préparation:

Pelez le kiwi et coupez-le en petits morceaux. Pesez ensuite jusqu'à 750 g. Lavez les raisins blancs et coupez-les en deux et pesez 750 g. Mesurez ensuite 250 ml de jus de raisins blancs.

2 Versez les fruits et de jus dans une casserole, ajoutez le sucre gélifiant Stevia de Dr. Oetker et mélangez.

3 Portez à ébullition sur feu vif. Maintenez une ébullition forte env. 3 min. sans cesser de remuer, puis retirez du feu.

4 Remplissez immédiatement les pots de confiture. Fermez et retournez les pots puis laissez reposer env. 5 min.