

CONFITUUR MAKEN MET SUIKERVERVANGERS

HONING

- Honing heeft een typische smaak. Bij de ene vrucht past het beter dan bij de andere fruitsoort.
- VERHOUDING: tot 250 g per kilo fruit
- Voorbeeld: [AARDBEIENCONFITUUR MET HONING](#)

AGAVE- OF AHORNSIROOP

- Net zoals honing hebben zowel agavesiroop en ahornsiroop een typische smaak.
- VERHOUDING: 250 tot 375 g per kilo fruit
- Voorbeeld: [APPELCONFITUUR MET KANEEL EN AGAVESIROOP](#)

DIKSAPPEN

- Gebruik diksappen als vervanger van suiker. Voor diabetici is het wel even opletten. Diksappen zitten bomvol natuurlijke suikers.
- VERHOUDING: 600 ml per kilo fruit
- Voorbeeld: [RABARBERCONFITUUR MET BANAAAN EN DIKSAP](#)

KOKOSBLOESEM-SUIKER

- Kokosbloesemsuiker heeft een typische kleur. Het maakt de confituur heel donker. Kies met andere woorden voor donker fruit zoals kersen, bramen,...
- Opgelet met klonters. Zeven en flink roeren is hier de boodschap.
- VERHOUDING: 125 g per kilo fruit

TAGATESSE

- Benadert heel goed de smaak van suiker
- VERHOUDING: 250 g per kilo fruit
- Voorbeeld: [AARDBEIEN-FRAMBOZENCONFITUUR MET TAGATESSE](#)

ZÙSTO

- Benadert de smaak van suiker heel goed
- Opgelet met klonters. Zeven en flink roeren is hier de boodschap.
- VERHOUDING: 500 g per kilo
- Voorbeeld: [RABARBERCONFITUUR MET BANAAAN EN ZÙSTO](#)