



Birnen-Brombeer-Konfitüre

Zeit gesamt
3h 30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Birnen	1 kg
Brombeeren, frisch	250 g
Gelierzucker	500 g
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf mit Deckel

1. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Brombeeren verlesen und waschen. Früchte abwiegen und 1 kg in einen Topf geben. Mit Gelierzucker vermengen und ca. 3 Stunden ziehen lassen.
2. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Fruchtmasse mit Zitronensaft unter gelegentlichem Rühren aufkochen und ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Birnen-Brombeer-Konfitüre heiß in saubere Schraubgläser füllen, Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	168 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g