

Birne-Holunder-Konfitüre

Die Gläser und Deckel müssen vor dem Abfüllen unbedingt gründlich gewaschen und anschließend ausgekocht werden! Die Konfitüre hält sich darin mindestens ein Jahr.

Küche Frühstück

| Portionen | Vorbereitung | Kochzeit |
|------------------|--------------|------------|
| 5 GLÄSER À 230 G | 15 MINUTEN | 15 MINUTEN |

Zutaten

- 1 kg Birnen
- 1 EL Butter
- 70 ml Weißwein oder weißer Traubensaft (optional)
- 150 ml Holunderblütensirup
- 2 EL Zitronensaft
- 250 g Gelierzucker 3:1
- 2 EL Dampfmohn (optional)
- 1/2 TL Vanille, gemahlen

Anleitungen

1. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ausgekochte Marmeladegläser bereitstellen.

2. Butter in einem Topf erhitzen, die Birnenstücke darin zwei Minuten unter Rühren andünsten. Holunderblütensirup, Wein/Traubensaft und Zitronensaft hinzugeben. Alles zusammen so lange köcheln lassen, bis die Birnenstücke weich sind (ca. 6-7 Minuten).

3. Die weich gekochten Birnen vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Dampfmohn, Vanille und Gelierzucker hinzugeben. Topf wieder auf den Herd stellen, die Konfitüre auf höchster Stufe 3-4 Minuten (Packungsangabe auf dem Gelierzucker beachten) unter Rühren kochen lassen.

4. Konfitüre in die bereitgestellten Gläser abfüllen, diese sofort verschließen, umdrehen, so dass sie auf dem Deckel stehen und fünf Minuten ruhen lassen.

5. Gläser wieder umdrehen und die Konfitüre ganz abkühlen lassen. Die erkaltete Konfitüre im Kühlschrank aufbewahren (mindestens 1 Jahr haltbar).