

REZEPT-SAMMLUNG

Birnen-Karamell-Konfitüre

mit Walnüssen

Zutaten für ca. 4 Gläser à 275g:

75 g	Walnüsse
1 Kg	Birnen, vorbereitet gewogen
120 ml	Zitronensaft, frisch gepresst
500g	Zucker
1 Pck.	Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1 (Gelierpulver)

Zubereitung:

Die Walnüsse hacken, die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Birnen mit 2 EL Zitronensaft mischen. 200g Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit dem restlichen Zitronensaft ablöschen und aufkochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

Den übrigen Zucker mit dem Gelierpulver und den Birnen mischen, dann zum Karamell geben und unter Rühren wieder aufkochen. Unter ständigem Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Nüsse zugeben.

Gelierprobe machen...heißt, einige Tropfen der Konfitüre auf einen kleinen Porzellanteller geben. Wenn die Konfitüre nicht verläuft ist die Konsistenz in Ordnung.

Potentiellen Schaum abschöpfen und die fertige Marmelade noch kochend sofort in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser abfüllen. Die Gläser randvoll machen, zuschrauben und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Danach wieder umdrehen und auskühlen lassen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten
Ruhezeit: keine