



Birne - Karamell - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 40 Min. **Kochzeit:** 5 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

75 g Walnüsse

1,1 kg Birne(n)

120 ml Zitronensaft, frisch gepresst

500 g Zucker

1 Pck. Gelfix Extra (2:1)

mischen, dann zu dem Karamell geben und unter Rühren wieder aufkochen. Unter ständigem Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Nüsse zugeben. Konfitüre randvoll in saubere Gläser füllen, verschließen und 5 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen.

Ergibt etwa 4 Gläser à 275 ml. Pro Glas ca. 830 kcal.

ZUBEREITUNG

Die Nüsse hacken, Birnen schälen, entkernen und ebenfalls klein hacken. Die Birnen mit 2 EL Zitronensaft mischen. 200 g Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mit dem restlichen Zitronensaft ablöschen und aufkochen lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

Den übrigen Zucker mit Geliermittel und Birnen