



Birnen - Konfitüre

★★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 4 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 4 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 24 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Birne(n), (bedeutet rund 2 Kg Birnen kaufen)

1 Zitrone(n), den Saft

500 g Gelierzucker, 2:1

$\frac{1}{8}$ Liter Wein, weiß, trocken

4 cl Birnengeist

$\frac{1}{4}$ TL Zimt

ZUBEREITUNG

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Würfel zusammen mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einen großen Topf geben und etwa 4 Std. ziehen lassen.

Den Weißwein dazugeben, alles zusammen aufkochen und etwa 4 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Zum Schluss den Birnengeist und Zimt unterrühren.

Sofort in saubere, vorbereitete Gläser füllen, verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.