



## Birnen - Rotwein - Konfitüre

★★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 3 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 33 Min.

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

### ZUTATEN

**500 g** Birne(n), (geschält und klein geschnitten)

**350 ml** Wein, rot

**1** Orange(n), den Saft

**1** Zitrone(n), den Saft

**1 TL** Zimt

**3** Nelke(n)

**500 g** Gelierzucker, 2:1

### NÄHRWERT

Calories: 406 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermengen und ca. eine halbe Stunde stehen lassen damit die Mischung durchzieht. Nun nach Gebrauchsanleitung auf der Gelierzuckerpackung ca. 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, in saubere Gläser abfüllen und fest verschließen. Ca. 1 Stunde auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. Danach umdrehen und ganz abkühlen lassen, die Birnenstückchen verteilen sich dann besser im ganzen Glas.