

REZEPT FÜR BIRNE-TRAUBEN-KONFITÜRE



für ca. 7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit

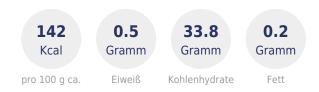
Zutaten

- ca. 1,25 kg Birnen
- 1 Zitrone
- 400 ml weißer Traubensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2178

ZUBEREITUNG



- Birnen schälen, vierteln, entkernen, 1 kg abwiegen und würfeln. Zitrone auspressen.
 Birnen, Trauben- und Zitronensaft sowie
 Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen.
- 2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
- 2. Eine <u>Gelierprobe</u> machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.