

REZEPT FÜR BIRNENKONFITÜRE MIT ZIMT



BIRNENKONFITÜRE MIT ZIMT

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4-5 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,2 kg Birnen
- Saft von 1 1/2 Zitrone
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2045

ZUBEREITUNG

1. Birnen waschen, schälen, entkernen, 1 kg abwiegen. Fein würfeln und mit Zitronensaft mischen. Mit Zimt und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren.
2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.