

Birnenkonfitüre

Zutaten

für 4-5 Gläser (à 250 ml)

850 g Birnen

½ Zitrone

500 g Gelierzucker (2:1)

150 ml Gusti-Gin Williams



Zubereitung

1. Die Birnen waschen, schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und in einem großen Topf den Saft zu den Birnen geben.
2. Die Birnen aufkochen lassen, bis die Birnen weich sind. Dann pürieren und mit Gelierzucker 2:1 vermischen. Gin zugeben. 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Dann eine Gelierprobe machen.
3. Die Konfitüre noch heiß in sterilisierte Gläser abfüllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Im Zimmer abkühlen lassen

Zubereitungszeit: circa 20 Minuten