

Einfache Birnenkonfitüre



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 10 Min.



Zutaten:

1 kg Birne(n)
1 Vanilleschote(n)
nach Belieben Zimt
0,5 Stck. Zitrone, unbehandelt
500 g Zucker



WMF Marmeladentrichter



GEFU Passiergerät
Flotte Lotte
multifunktional, inkl. 3
Lochscheiben



Silit Schneidebrett in rot



Continenta Kochlöffel
rund aus Olivenholz



Marmeladenschüssel
aus der
Kupfermanufaktur
Weyersberg



Victorinox Swiss Classic
Gemüsemesser, 8 cm,
schwarz



Westmark Einmachglas
mit Schraubdeckel eckig
100 ml, 6er Set

1

Birnen klein schneiden, abwägen und mit der Vanilleschote, dem Saft einer halben Zitrone und dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

2

Unter Rühren aufkochen. Circa 3-5 Minuten sprudelnd kochen.

3

Den Topf vom Herd nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Birnen mit der Flotten Lotte passieren.

4

Ausgekochte und saubere Einmachgläser bereitstellen und mit der heißen Masse befüllen. Beim Einfüllen kann ein Marmeladentrichter behilflich sein.

5

Nun die Einmachgläser verschließen und mindestens 10 Minuten auf den Kopf stellen, um ein Vakuum herzustellen.

Wer die Birnen nur zu Mus verarbeiten will, lässt den Zucker einfach weg und kocht sie so ein. Schmeckt lecker zu Eierkuchen oder zum Müsli in Natur-Joghurt gerührt.