



# Birnenkonfitüre

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Birnen	1 kg
Zitronen	1 St.
Vanillinzucker	1 Päckchen
Gelierzucker	500 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Birnenstücke, 2 EL Zitronensaft, Vanillinzucker und Gelierzucker auf mittlerer Stufe aufkochen. Anschließend für ca. 4 Min. köcheln lassen.
2. Für die Gelierprobe 1 TL Konfitüre auf einen kalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
3. Birnenkonfitüre heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2604 kcal
Kohlenhydrate	660 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	35 g
Fette	2 g