

# BIRNE HELENE-KONFITÜRE



## BIRNE HELENE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 250 ml | 50 Min. | + Zeit zum Durchziehen und Abkühlen

### Zutaten

- 2 kg Birnen
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Vanilleschote
- 75 g Zartbitterschokolade



3844

### ZUBEREITUNG

191 Kcal	1 Gramm	42 Gramm	2 Gramm
pro 100 ml ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen, fein würfeln und 1,4 kg abwiegen. Birnen mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem hohen Topf verrühren. Vanilleschote längs einritzen, Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Birnen geben. Zugedeckt ca. 3 Stunden Saft ziehen lassen. Inzwischen Schokolade hacken.

2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei weiter rühren, damit sie nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen. Vanilleschote entfernen und Schokolade unterrühren.

3. Heiße [Konfitüre](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

### Hinweis:

Auf Grund der enthaltenen Schokolade erreicht die Konfitüre sowohl offen als auch geschlossen nicht die Haltbarkeitsdauer vergleichbarer Kreationen mit [3:1 Gelierzucker](#), ist jedoch trotzdem mindestens 2 Monate haltbar.

**Obst:** Birne