

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



6585

ZUBEREITUNG

191

Kcal

pro 100 ml ca.

1

Gramm

Eiweiß

42

Gramm

Kohlenhydrate

2

Gramm

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