# BIRNENKONFITÜRE MIT FRISCHER LIMETTE | SWEETFAMILY

*Für ca. 5 Gläser à 250 ml | 40 Min. | + Abkühlzeit*

## Zubereitung

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen, 900 g abwiegen und würfeln. Limetten heiß waschen, Shale fein abreiben und Früchte auspressen.

2. Vorbereitete Zutaten und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegntlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Nach erfolgreicher Gelierprobe Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.

# BIRNENKONFITÜRE MIT FRISCHER LIMETTE | SWEETFAMILY

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kg** | Birnen |
| **4** | Bio-Limetten |
| **500 g** | SweetFamily Gelierzucker 2:1 |