

## REZEPT FÜR BIRNE-LIMETTE-KONFITÜRE



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

### Zutaten

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



2633

### ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen, 900 g abwägen und würfeln. Limetten heiß waschen, Shale fein abreiben und Früchte auspressen.
2. Vorbereitete Zutaten und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen und unter gelegentlichem 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.

**Obst:** Birne, Limette