

REZEPT FÜR BIRNE-TRAUBEN-KONFITÜRE



BIRNE-TRAUBEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 7 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- ca. 1,25 kg Birnen
- 1 Zitrone
- 400 ml weißer Traubensaft
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1



2168

ZUBEREITUNG

142

Kcal

pro 100 g ca.

0.5

Gramm

Eiweiß

33.8

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen, 1 kg abwiegen und würfeln. Zitrone auspressen. Birnen, Trauben- und Zitronensaft sowie Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen.
2. Fruchtzubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.
2. Eine [Gelierprobe](#) machen. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.