

Birnen-Apfel-Konfitüre

Die leckere Apfel-Birnen Marmelade mit frischen Äpfeln und Birnen einkochen - Birnen Apfel Konfitüre Rezept.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Birnen (vorbereitet gewogen)
500 g Äpfel (vorbereitet gewogen)
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine Konfitüre mit Birnen und Äpfeln?:

1 Vorbereiten der Früchte:

Birnen und Äpfel schälen, fein schneiden und jeweils 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Konfitüre kochen:

Birnen, Äpfel, Gewürze und Zitronensäure mit Gelierzucker Extra in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine **Birnen-Apfel-Konfiüre mit Calvados** 400 g Birnen und 450 g Äpfel mit 150 ml Calvados, Zitronensäure und Gelierzucker Extra kochen.
- Die Konfitüre kann auch mit **Dr. Oetker Gelfix Extra** und 500 g Zucker gekocht werden.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

