

# Mirabellen-Birnen-Konfitüre

Birnen und Mirabellen als Marmelade gehören zum Frühstück

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Mirabellen (vorbereitet gewogen)  
500 g Birnen (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Mirabellen waschen, entsteinen, fein schneiden und 500 g abwiegen. Birnen schälen, entkernen, fein schneiden und 500 g abwiegen.

## 2 Zubereiten:

Früchte und Zitronensäure mit Extra Gelierzucker 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, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

**1 Portion = 25 g**