

Quitten-Birnen-Konfitüre mit Wein

Eine beschwipste Marmelade mit Quitten und Birnen.

etwa 70 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 9 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

500 g Quitten (vorbereitet gewogen)
250 ml Weißwein
500 g Birnen (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich eine Quitten-Birnen-Konfitüre?:

1 Früchte vorbereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, achteln, entkernen und 500 g abwiegen. Quitten mit dem Wein in einem Topf mit Deckel zum Kochen bringen und etwa 20 Min. bei schwacher Hitze kochen. Fruchtmasse pürieren und abkühlen lassen. Während dieser Zeit Birnen schälen, vierteln, fein schneiden und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Quittenpüree, Birnen und Zitronensäure mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

