

# Quitten-Birnen-Konfitüre mit Wein

Eine beschwipste Marmelade mit Quitten und Birnen

etwa 9 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

## 1 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.

## 2 Zubereiten:

Quittenpüree, Birnen 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 und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

1 Portion = 25 g