

1/2 Birnenmarmelade mit Rotwein

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück Vegetarisch Saison: Herbst Weihnachten Für:



Zutaten

1,5 KG	Birnen
750 ML	Rotwein
150 ML	Fruchtsaft
2 CL	Rum
	gemahlener Zimt und Nelkenpulver
500 G	Gelierzucker 3:1
1 PKG	Gelierfix

Zubereitung

1. Die Birnen schälen und entkernen.
2. In einem Topf die Birnen, den Rotwein, den Orangensaft, den Gelierzucker und das Gelierfix erhitzen.
3. Wenn die Birnen weich sind, mit einem Stabmixer pürieren.
4. Die Gewürze und den Rum hinzufügen.
5. In saubere, heiße Gläser füllen, diese sofort verschließen und für 30 min. auf den Kopf stellen.

2/2 Birnenmarmelade mit weißer Schokolade

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück Vegetarisch Saison: Herbst Weihnachten Für:



Zutaten

1,5 KG	Birnen
100 G	weiße Schokolade
500 G	Gelierzucker 3:1

Zubereitung

1. Die Birnen schälen und entkernen.
2. In einem Topf die Birnen und den Gelierzucker erhitzen.
3. Wenn die Birnen weich sind, mit einem Stabmixer pürieren.
4. Die Schokolade reiben und kurz vor dem Abfüllen unterrühren.
5. Die fertige Marmelade in saubere, heiße Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und für 30 Minuten auf den Kopf stellen.