



BIRNEN-KONFITÜRE MIT GEWÜRZEN

Diese aromatisch-süße Birnenkonfitüre erhält durch Zugabe von Vanille und Nelken ihre besondere Würze!



Zubereitung

1. Birnen waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. 1 kg abwiegen. Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen.
2. Birnenstücke mit Diamant Gelierzucker 1:1, Vanilleschote und -mark sowie Nelken mischen und 3–4 Stunden zugedeckt durchziehen lassen.
3. Unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Gewürze entfernen.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

1 kg	Birnen (vorbereitet gewogen)
1	Vanilleschote
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
4-5	Nelken

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.