



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## BIRNEN-KONFITÜRE MIT INGWER

Eine interessante Kombination aus süßer Birne und scharfem Ingwer - besonders köstlich!



### Zubereitung

1. Birnen schälen, putzen, in Stücke schneiden, pürieren und 1 kg abwiegen. Ingwer schälen und reiben.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

### Zutaten

1 kg	Birnen (vorbereitet gewogen)
1 Stk.	frischer Ingwer (ca. 20 g)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.