



BIRNEN-MARONEN-KONFITÜRE MIT SCHUSS

Das leicht nussige Aroma der Maronen mit einem Hauch Birnengeist macht diese fruchtige Konfitüre aus Birnen zu einem ganz besonderen Frühstücksgenuss.



Zubereitung

1. Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und fein raspeln. Maronen fein zerstampfen. Insgesamt 1 kg Birnenraspel und Maronen in einen Topf geben. Vanilleschote aufritzen und mit dem Zitronensaft dazugeben.
2. Mit Diamant Gelierzucker 1:1 vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Vanilleschote herausnehmen und Williams-Christ-Birnengeist unterrühren.
5. Konfitüre sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

850 g	Birnen (vorbereitet gewogen)
150 g	Maronen (vakuumverpackt oder a. d. Glas)
1/2	Vanilleschote
1 EL	Zitronensaft
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1
40 ml	Williams-Christ-Birnengeist

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.