



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BIRNENKONFITÜRE MIT JASMINTEE

Süße Birnenkonfitüre mit einer leicht-herben Note - interessant!



Zubereitung

1. Tee mit 250 ml heißem, nicht mehr kochendem Wasser übergießen und 2 Minuten ziehen lassen. Dann abgießen.
2. Birnen schälen, entkernen und pürieren. 750 g Birnenpüree mit Tee und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen 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

2 TL	loser Jasmin Tee (grüner Tee)
750 g	Birnen (vorbereitet gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.