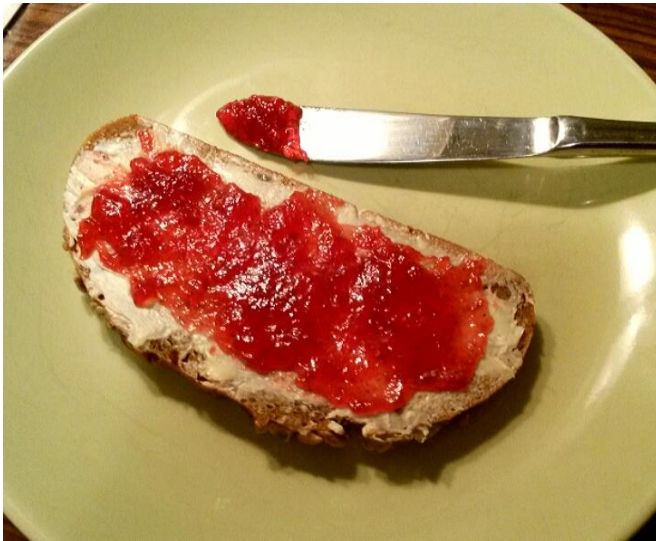


Himbeer-Birnen-Marmelade



Zutaten:

1 kg frische Birnen

750 g Tiefkühlhimbeeren

2 kg Gelierzucker 1:1

2-3 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Birnen waschen, klein schneiden und mit etwas Wasser leicht köcheln lassen. Anschließend die Tiefkühlhimbeeren hinzugeben, etwas mitkochen lassen und dann mit einem Stabmixer zerkleinern oder in einem Standmixer fein pürieren, und wieder in den Kochtopf füllen. Die restliche Zutaten hinzufügen, gut vermengen und gemäß Packungsanleitung des Gelierzuckers zubereiten. Gelierprobe machen und in saubere und abgekochte Einmachgläser abfüllen. Auskühlen lassen - fertig!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>