



Dauer: Mittel
Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück
Vegetarisch
Saison: Herbst Weihnachten
Für:
Verfasst von: Martha Neumaier

# Zutaten

## Birnenmarmelade mit Rotwein

1,5 KG	Birnen
	Dirien
750 ML	Rotwein
150 ML	Fruchtsaft
2 CL	Rum
	gemahlener Zimt und Nelkenpulver
500 G	Gelierzucker 3:1
1 PKG	Gelierfix

#### Birnenmarmelade mit weißer Schokolade

1,5 KG	Birnen
100 G	weiße Schokolade
500 G	Gelierzucker 3:1

## Zubereitung

#### Birnenmarmelade mit Rotwein

- 1. Die Birnen schälen und entkernen.
- 2. In einem Topf die Birnen, den Rotwein, den Orangensaft, den Gelierzucker und das Gelierfix erhitzen.
- 3. Wenn die Birnen weich sind, mit einem Stabmixer pürieren.
- 4. Die Gewürze und den Rum hinzufügen.
- 5. In saubere, heiße Gläser füllen, diese sofort verschließen und für 30 min. auf den Kopf stellen.

### Birnenmarmelade mit weißer Schkolade

- 1. Die Birnen schälen und entkernen.
- 2. In einem Topf die Birnen und den Gelierzucker erhitzen.
- 3. Wenn die Birnen weich sind, mit einem Stabmixer pürieren.
- 4. Die Schokolade reiben und kurz vor dem Abfüllen unterrühren.
- Die fertige Marmelade in saubere, heiße Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und für 30 Minuten auf den Kopf stellen.