



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Eingemachtes und Co. Frühstück

Vegetarisch

.....

Saison: Herbst Weihnachten

.....

Für:

.....

Verfasst von: Martha Neumaier

.....

Zutaten

Birnenmarmelade mit Rotwein

.....

1,5 KG Birnen

.....

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 Schokolade

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.
5. Die fertige Marmelade in saubere, heiße Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und für 30 Minuten auf den Kopf stellen.