

Birnenmarmelade

Die selbstgemachte Birnenmarmelade ist ein wahrer Gaumenschmaus. Am besten gelingt das Rezept mit vollreifen Früchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1 min

Gesamtzeit: 36 min



Zutaten

1 kg	Birnen
500 g	Gelierzucker (Verhältnis 3:1)
200 ml	Orangensaft
30 ml	Zitronensaft
6 Stk.	Gewürznelken
30 ml	Gin
1 Stk.	Zimtrinde (oder Vanilleschotte)

Zubereitung

1. Eine **Birnenmarmelade** kann aus verschiedenen Birnensorten hergestellt werden. Zuerst Marmeladengläser durch Auskochen oder heißes Ausspülen sterilisieren.
2. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Erst danach abwiegen. Die gewürfelten Birnen mit dem Orangensaft oder einem anderen Fruchtsaft in einen Topf geben und – je nach Festigkeit der Früchte – etwa 5-10 Minuten kochen. Bei sehr festen Früchten Kochzeit etwas verlängern und bei Bedarf mehr Obstsaft hinzufügen.
3. Zitronensaft, Gewürznelken, Gin und Zimtrinde oder Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren und weitere 4-5 Minuten kochen lassen.
4. Eine Gelierprobe machen: Mit einem Löffel etwas von der Masse entnehmen und auf einen Teller geben. Verläuft die Marmelade beim Schräghalten des Tellers nicht, ist sie fertig.
5. Die Birnenmarmelade in die vorbereiteten Gläser füllen. Für eine längere Haltbarkeit einige

Tropfen Gin darüber träufeln, anzünden und sofort fest verschließen.

Tipp

Die Birnenmarmelade nach Belieben mit etwas Orangenlikör, Portwein, Whiskey, eingelegten Rosinen, Ingwer, Bittermandelöl oder Wacholderbeeren abschmecken und erst dann abfüllen.