

Birnen-Preiselbeeren-Marmelade

Süße und säuerliche Früchte werden in diesem Rezept für Birnen-Preiselbeeren-Marmelade harmonisch kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

450 g	Preiselbeeren
650 g	Birnen
500 g	Gelierzucker (Verhältnis 2:1)
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Die **Birnen-Preiselbeeren-Marmelade** bringt Abwechslung auf den Frühstückstisch. Zuerst die Marmeladengläser mit heißem Wasser gründlich ausspülen und abtropfen lassen.
2. Preiselbeeren putzen und waschen. Mit etwas Wasser in einen Topf geben und vorkochen. Abkühlen lassen und vorsichtig zerdrücken.
3. Birnen schälen, entkernen und durch den Fleischwolf drehen. Preiselbeer-Mus mit der Birnenmasse und einer Prise Zimt vermischen, den Gelierzucker unterrühren und alles in einem Topf erhitzen. Etwa 4 Minuten sprudelnd kochen, anschließend direkt in heiß ausgewaschene Gläser füllen.
4. Verschließen, umdrehen und mindestens 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen. Nach dem Abkühlen mit Gebäck oder zu Palatschinken und anderen Desserts reichen.

Tipp

Die Birnen-Preiselbeeren-Marmelade ist ungefähr 12 Monate lang haltbar.