



Konfi Birnen - Amaretto

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg Birnen (reif)
6 EL Amaretto (Menge nach Wunsch)
500g Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Birnen in kleine Stücke schneiden und mit dem Gelierzucker mischen. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen.

Ev. das Ganze mit einem Stabmixer bearbeiten.

Kochdauer kann gut 30 Minuten dauern.

Mit dem Amaretto abschmecken.

Unbedingt die Gelierprobe machen: Etwas Konfitüre auf einen kalten Teller geben; wird sie schnell fest, ist die Konfitüre genügend gekocht.

Topf vom Herd nehmen und sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschliessen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen.



Tipp: Schmeckt hervorragend auch mit etwas Vanille und Whiskylikör

 Meine Notizen: