



Konfi Birnen - Zimt

aus Bruno's Küche

Zutaten

1 Kg reife Birnen
1 Zitrone
1 Teelöffel Zimt
1 Vanillestange
500gr Gelierzucker

Und so wird's gemacht

Die Birnen waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Mark der Vanilleschote mit dem Saft der Zitrone untermischen.

Ca. 1 Teelöffel Zimt dazugeben.

Anschliessend den Gelierzucker begeben.

Die Masse mit einem Pürierstab zerkleinern und aufkochen.

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

Anschliessend in saubere heiße Gläser abfüllen



Tipp: Kann mit einem Schluck Birnenschnaps oder Birnenlikör verfeindet werden



Meine Notizen: