

---

## BIRNENKONFITÜRE VON ELISABETH TOBLER

---



### Zutaten

---

1 kg Birnen  
350 g Zucker  
1 Päckchen Geliermittel (Mirgros Pâtisseur)  
1 Vanillestängel  
Anzahl Gläser in gewünschter Grösse mit  
Deckel

### Und so wird es gemacht ;-)

---

1 Die Birnen schälen, entstielen, vierteln, entkernen, klein schneiden und in eine hohe Pfanne geben, aufkochen.

---

2 Die Vanillestange in Stücke schneiden und aufschlitzen, pro Glas 1 Stück ca. 1 cm lang.

---

3 Die sauberen Gläser im heissen Wasser ausspülen und auf einem frischen Küchentuch mit der Öffnung nach unten auf dem Tuch abtropfen lassen.

---

4 Wenn die Birnen kochen den Zucker zugeben und unter ständigem Rühren weiter kochen bis der Zucker sich aufgelöst hat.

## Tipp

---

Je länger die Konfitüre ruht, desto stärker wird der Vanillegeschmack.  
Du kannst die Vanillestückchen auch mit kochen.

## Und weiter ...

---

5 Das Geliermittel zugeben, weiter rühren und drei Minuten kochen.

---

6 Die Gläser umdrehen, einen sauberen Löffel ins Glas stellen und die noch heisse Konfitüre sorgfältig hineingiessen.

---

6 Weiter so bis alle Gläser gefüllt sind, die Vanillestückchen jedem Glas zugeben und den Deckel fest zuschrauben.

---

7 Die Gläser umgekehrt hinstellen zum Auskühlen.

## Küchen-Philosophie

---

„Ach ihr Kalorien, ihr seid mir richtig ans Herz gewachsen.“

gefunden im Internet