


# Birnen-Feigenkonfitüre

ca. 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g geschälte, entkernte Birnen  
300 g klein geschnittene Feigen  
½ Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
400 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

- 1 Birnen klein schneiden, mit Feigen, Zitronensäure und Gelierzucker gut vermischen und 1 Std. stehen lassen.
- 2 Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 6 Minuten**

- 3 Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.