

# Birnen-Feigenkonfitüre

etwa 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  
(1 Pck. = 5 g)  
400 g Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker 2:1 (500 g)

- 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.