


# Brombeer-Birnen-Konfitüre

4 - 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

600 g Brombeeren  
400 g entkernte, klein geschnittene  
Birnen  
350 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3:1 (25  
g)

## 1 Zubereitung:

Die Früchte mit Zucker vermischen. Das Gelierpulver dazugeben und unter Rühren zum Kochen bringen.

**Einkochzeit: 3 Minuten**

## 2 Vom Herd nehmen, die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.