



Brombeer-Birnen-Konfitüre

4 - 5 Gläser (je 200 ml)

 gelingt leicht

 up to 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.