Rezept

# Felsenbirnen-Konfitüre

Ein Rezept von Felsenbirnen-Konfitüre, am 29.04.2024

## Zutaten

- **800 g** Felsenbirnen
- **1 kg** Gelier Zucker 1plus1
- **350 g** Limetten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Felsenbirnen und Limetten waschen und gut abtropfen lassen. 1 Limette waschen, die Schale dünn abreiben. Alle Limetten auspressen, den Saft in einem sehr großen Topf mit Felsenbirnen und Zucker mischen. Die Felsenbirnen mit einer Gabel leicht zerdrücken.

2. Alles bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren.

3. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.