Rezept

Kissel mit Birnen und Pflaumen

Ein Rezept von Kissel mit Birnen und Pflaumen, am 02.05.2024

Zutaten

- **350 g** reife gelbe Birnen (Williams Christ)
- **175 g** Zucker
- Minzeblättchen zum Garnieren
- **350 g** dicke blaue Pflaumen
- **2 EL** Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Birnen und Pflaumen waschen, putzen und vierteln (aber nicht entkernen) und in einen Topf geben. 1/2 l Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Offen bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen lassen, bis das Obst zerfällt. Alles vorsichtig durch ein Sieb streichen, so dass die Kerne und Schalen zurück bleiben.

2. Püree wieder in den Topf füllen, den Zucker unterrühren und einmal kräftig aufkochen lassen.

3. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fruchtsaft einrühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Püree in Dessertgläser füllen und im Kühlschrank 3-4 Std. kühlen. Mit Minzeblättchen garniert servieren.