

Rezept

# Birnen-Tee-Konfitüre

Ein Rezept von Birnen-Tee-Konfitüre, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>750 g</b> vollreife Birnen (z.B. Williams oder Santa Maria)	<b>250 g</b> Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)
<b>4 EL</b> Zitronensaft	<b>1 kg</b> Gelier Zucker 1plus1
<b>2 EL</b> Teeblätter (z.B. Earl Grey oder grüner Tee)	<b>1</b> Teeei oder 1 Papier-Tee-Filter mit Verschluss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1 1/4 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Birnen und Äpfel schälen, vierteln, putzen und mit einer groben Reibe direkt in einen großen Topf reiben. Zitronensaft und Gelierzucker zugeben, gründlich mischen. Teeblätter in Teeei oder Teefilter füllen, verschließen und zu den Früchten geben.

---

2. Das Obst bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.

---

3. Den Topf vom Herd nehmen. Teeei entfernen. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.