

Rezept

Birnenkonfitüre mit Minze

Ein Rezept von Birnenkonfitüre mit Minze, am 20.06.2026

Zutaten

500 g aromatische Birnen	Saft von 1 Zitrone
75 ml trockener Weißwein (oder Birnensaft)	250 g Gelierzucker 2 : 1
1 - 2 Stiele Minze	2 Einmachgläser (à ca. 350 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 40 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen, die Viertel in kleine Würfel schneiden. Davon 400 g abwiegen und mit Zitronensaft, Wein und Gelierzucker in einem Topf einmal aufkochen. Anschließend vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 15 Min. ziehen lassen. Inzwischen die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Birnen gut durchrühren. Unter Rühren aufkochen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Minze dazugeben und alles nochmals aufkochen. Sofort in kochend heiß ausgespülte Gläser füllen und diese verschließen.