

## Rezept

# Birnenkonfitüre mit Minze

Ein Rezept von Birnenkonfitüre mit Minze, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>500 g</b>	aromatische Birnen		Saft von 1 Zitrone
<b>75 ml</b>	trockener Weißwein (oder Birnensaft)	<b>250 g</b>	Gelierzucker 2 : 1
<b>1 - 2 Stiele</b>	Minze	<b>2</b>	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.