

Rezept

# Felsenbirnen-Konfitüre

Ein Rezept von Felsenbirnen-Konfitüre, am 04.06.2026

## Zutaten

**800 g** Felsenbirnen

**350 g** Limetten

**1 kg** Gelier Zucker 1plus1

## 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, dabeiiterrühren.

---

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