

Rezept

# Felsenbirnen-Konfitüre mit Zimt

Ein Rezept von Felsenbirnen-Konfitüre mit Zimt, am 28.06.2026

## Zutaten

**1 kg** Felsenbirnen  
1/2 Zimtstange

Saft von 1 Zitrone (40 ml)  
**500 g** Gelierzucker 2plus1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1350 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Felsenbirnen waschen, gut abtropfen lassen und mit dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben. Alle Zutaten gut vermischen, dabei die Früchte leicht zerdrücken.

---

2. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen. Nach Packungsanweisung bei starker Hitze unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten kochen lassen.

---

3. Den Topf vom Herd nehmen und die Zimtstange entfernen. Die kochend heiße Konfitüre in saubere Gläser füllen und sofort mit Schraubdeckeln verschließen.