

Rezept

Gelée de poires au gewurz - Birnengelee mit Gewürztraminer

Ein Rezept von Gelée de poires au gewurz - Birnengelee mit Gewürztraminer, am 28.06.2026

Zutaten

1 Vanilleschote	1 kg reife, aromatische Birnen
500 ml naturtrüber Apfelsaft	3-4 EL Zitronensaft
250 ml Gewürztraminer	5 Gewürznelken
1,25 kg Rohrohrzucker	3 Päckchen Gelierhilfe 2 : 1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER (À CA. 400 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1450 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Teelöffel herauskratzen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse jeweils Herausschneiden.

2. Den Apfelsaft mit Zitronensaft, 250 ml Wasser, Gewürztraminer, Gewürznelken, Vanillemark und -schote aufkochen. Die Birnenviertel hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Min. offen köcheln lassen. Die Birnen sollen gar, aber noch fest sein. Die Birnenviertel mit einer Schaumkelle herausheben, etwas abkühlen lassen und in feine Würfelchen schneiden. Beiseitestellen.

3. Den Rohrohrzucker und die Gelierhilfe unter die Flüssigkeit rühren. Die Flüssigkeit aufkochen, dann 4 Min. sprudelnd kochen. Währenddessen saubere Gläser mit Schraubverschluss heiß ausspülen und umgedreht abtropfen lassen.

4. Die Vanilleschote und die Gewürznelken nach Belieben aus dem Gelee entfernen und die Birnenwürfelchen unterrühren. Dann das Gelee bis zum Rand einfüllen. Die Gläser fest verschließen, umdrehen und 20 Min. auf dem Deckel stehen lassen. Das Birnengelee ist mindestens 6 Monate haltbar.