

Rezept

Hollerkonfitüre mit Birnen

Ein Rezept von Hollerkonfitüre mit Birnen, am 18.04.2026

Zutaten

1 kg Holunderbeeren	600 g Birnen (z.B. Williams Christ)
150 ml Apfelsaft	40 ml Birnengeist
2 Bio-Zitronen	800 g Gelierzucker 2:1 (am besten in Bio-Qualität)

Rezeptinfos

Portionsgröße 9 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Holunderbeeren abbrausen, die Beeren abstreifen. Die Birnen waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse und Fruchtsansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Früchte in einen großen Topf geben. Apfelsaft und Birnengeist zugeben. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Mischung abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.
2. Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Die Zitronen halbieren und auspressen. Schale und Saft zum Fruchtmasse geben. 1,5 kg abwiegen und in einen großen Topf geben, den Gelierzucker untermischen und alles unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Den Konfitüreansatz bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren 4-5 Min. kochen lassen. Gelierprobe machen. Die fertige Konfitüre kochend heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen.