

Rezept

# Konfitüre mit Äpfeln, Birnen und Zwetschgen

Ein Rezept von Konfitüre mit Äpfeln, Birnen und Zwetschgen, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>1/4 l</b>	Dolcetto (ersatzweise ein anderer trockener Rotwein)	<b>1</b>	Zimtstange
<b>250 g</b>	Äpfel	<b>1</b>	Sternanis
<b>300 g</b>	Zwetschgen	<b>250 g</b>	feste Birnen
<b>500 g</b>	Gelierzucker 2:1	<b>1</b>	Bio-Orange
<b>3 EL</b>	Haselnussgeist	<b>50 g</b>	Haselnüsse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Twist-off-Gläser (je ca. 1/4 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Dolcetto mit Zimtstange und Sternanis in einem großen Topf aufkochen, vom Herd nehmen, ca. 10 Min. ziehen lassen. In der Zeit Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und ebenfalls in Spalten schneiden.
2. Die vorbereiteten Früchte zum Dolcetto in den Topf geben. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Gelierzucker ebenfalls in den Topf geben und alles gut durchrühren. Die Mischung ca. 1 Std. ziehen lassen.
3. Dann die Gläser gründlich heiß auswaschen und gut abtropfen lassen. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen und goldbraun sind. Kurz abkühlen lassen und grob hacken.
4. Topf auf den Herd stellen und die Früchtemischung unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann noch 3-4 Min. köcheln lassen. Gelierprobe machen: ein bisschen Konfitüre auf ein Tellerchen geben. Wird sie gleich fest, ist die Konfitüre abfüllbereit, sonst noch kurz weiterkochen lassen.
5. Die Haselnüsse und den Haselnussgeist zur Konfitüre geben und unterrühren, Zimt und Anis entfernen. Konfitüre in die Gläser füllen und gut verschließen. Nach Wunsch noch kurz auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen. Konfitüre an einem dunklen kühlen Ort aufbewahren. Haltbarkeit: mindestens 1 Jahr. Passt sehr gut zu Käse.