Rezept

Portwein-Birnen-Konfitüre

Ein Rezept von Portwein-Birnen-Konfitüre, am 04.07.2025

Zutaten

- **600 g** vollreife aromatische Birnen (z.B. Williams Christ, Gute Luise, Conference oder Santa Maria)
- **1 kg** Gelierzucker 1plus1
- **300 g** Äpfel
- **250 ml** Portwein (ersatzweise Apfelsaft)
- Saft von 2 Zitronen (80 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Birnen und Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen- und Apfelviertel mit einer groben Reibe direkt in einen großen Topf reiben. Den Portwein und 250 ml Wasser dazugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis die Früchte beginnen zu zerfallen. Die Fruchtmasse in einem Messbecher abmessen, falls es mehr als 1 Liter ist, noch etwas einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Zitronensaft und den Gelierzucker unterrühren und das Ganze aufkochen. Die Masse sprudelnd ca. 4 Minuten kochen lassen, dabei ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckeln verschließen.