

heute gibt es...

Birnen-Trauben-Marmelade

Zutaten: (für ca. 600g)

- 300g Birnen
- 200g rote, kernlose Trauben
- 300g Gelierzucker 2:1
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

1. Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen, die Trauben waschen und die Früchte klein schneiden.
2. Anschließend das Obst grob bzw. fein, je nachdem was euch persönlich lieber ist, pürieren.
3. Den Gelierzucker und das Mark der Vanilleschote zum Fruchtepüree dazugeben und unter Rühren 10 Minuten kochen.
4. Die heiße Masse danach sofort randvoll in sterilisierte Gläser füllen, diese fest verschließen und für 5 Minuten auf den Deckel gewendet stehen lassen.

