

# Weihnachten Rezepte

## Birnen Rotwein Konfitüre

Gattung: Backen, Marmelade, Weihnachten

---

500 g	Birnen, (geschält und klein - geschnitten)	1	1	Zitrone, den Saft geh. TL Zimt
350 ml	Wein, rot	3		Nelken
1	Orange, den Saft	500 g		Gelierzucker, 2:1

---

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Mit den übrigen Zutaten vermengen und ca. eine halbe Stunde stehen lassen damit die Mischung durchzieht.

Nun nach Gebrauchsanleitung auf der Gelierzuckerpackung ca. 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, in saubere Gläser abfüllen und fest verschließen. Ca. 1 Stunde auf dem Kopf stehend abkühlen lassen.

Danach umdrehen und ganz abkühlen lassen, die Birnenstückchen verteilen sich dann besser im ganzen Glas.