Felsenbirnen Konfitüre

Zutaten:

- 500 g Felsenbirnen
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 200 g Zucker

Zubereitung

Die Felsenbirnen von den Stielen zupfen, Blätter aussortieren und Beeren kurz waschen.

Nun die Felsenbirnen in einen Topf geben und mit 250 g Johannisbeersaft auffüllen.

5 Minuten kochen, danach heiß durch ein Sieb streichen. Das Felsenbirnenpüree mit 250 g Zucker mischen und 3 Minuten rührend aufkochen. Anschließend heiß in desinfizierte Gläser füllen und verschließen.

Tipp: Wer möchte, schmeckt mit 4 cl Himbeergeist (z. B. Schwarzwälder Himbeergeist g.g.A.) ab.