

Birnenmarmelade mit Ingwer, Limette und Obstler

für ca. 4 Gläser

1 kg Birnen (fertig geschnitten)
500 g Gelierzucker 2:1
30 ml Birnenschnaps
3 El Limettensaft
36 g Ingwerwürfel

Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden (nicht in Wasser!),
mit wenig Wasser weich kochen,
Flüssigkeit fast vollständig abgießen (leckerer Birnensaft),
mit dem Pürierstab pürieren,
Ingwer in kleine Würfel schneiden,
Limette ausquetschen
Gelierzucker, Obstler, Ingwer und Limettensaft dazu geben,
ca. 15 Minuten ziehen lassen,
alles zusammen ca. 10 Minuten sprudelnd kochen, eine Gelierprobe machen.
Die Marmelade heiß in die Gläser füllen und gut verschließen.



erprobte Varianten: 20 ml Birnengeist, 1 El Zitronensaft, 35 g Ingwerstückchen
30 ml Obstler, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Lavendelblüten
40 ml Birnengeist, ½ Limette, 750 g frische Cranberrys (getrocknete gehen auch)
Cranberrys kann man auch nach dem Pürieren zugeben
Birnenstücke erst im Mixeraufsatz der Küchenmaschine mixen,
dann mit allen Zutaten aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen

weitere Varianten: Vanillezucker, Saft einer Zitrone, 1 Prise Zimt
2 El Rum
Zitronensaft und 1 Tl Lebkuchengewürz
Zitronensaft, 40 g kandierter Ingwer, 3 Tl frischer Ingwer, 1 Tl Zitronenschale

