



BIRNEN-LAKRITZ- MARMELADE



ZUTATEN FÜR 6/7 GLÄSER À 200 ML

- 1 Kg frische Birnen
- ½ Stk. Cavendish & Harvey Lakritz-Bonbons
- 500 g Gelierzucker

ZUBEREITUNG

- Alle Birnen waschen und mitsamt Schale fein würfeln, 500g der Birnen pürieren. Die Lakritzbonbons grob hacken.
- Den Birnenpüree mit den gewürfelten Birnen, gehackten Bonbons sowie dem Gelierzucker in einen geeigneten Topf geben und unter Rühren aufkochen, bei starker Hitze 3 Minuten sprudelns kochen und ständig umrühren.
- Die fertige Marmelade heiß in Einmachgläser füllen und verschließen.