

Birnen Weihnachtsmarmelade

560 g	Birnen, vollreif
40 g	Marzipan
250 ml	Saft (z.B. Apfelsaft)
1000g	Gelierzucker 1:1
1 Handvoll	Rosinen

Die Birnen von Schale und Kerngehäuse befreien. Nun mit den anderen Zutaten, außer den Rosinen, ganz fein mixen und in einen hohen Topf geben. Die Rosinen dazu geben. Zum Kochen bringen und mindestens 4 Minuten sprudelnd kochen und dann eine Gelierprobe machen. Bei Bedarf nochmals 2 Minuten kochen. In Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Tipp:

Wer mag kann noch eine Prise Zimt dazu geben.

