



## Birnen-Marzipan-Konfitüre

★★★★

*Marmelade & Konfitüre*

**Vorbereitungszeit:** 35 min **Kochzeit:** 30 min **Portionen:** 1

**Quelle:** Chefkoch.de

### ZUTATEN

**1,80** kg Birne(n), entspricht 1,4 kg Birnen geschält und entkernt

**1** Zitrone(n)

**750** g Gelierzucker, 2:1

**200** g Marzipanrohmasse

**0,50** Tonkabohne(n), gemahlen

**2** Nelke(n), gemahlen

**100** ml Wasser

### ZUBEREITUNG

Die Zitrone auspressen und den Saft in einen beschichteten Kochtopf geben. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen würfeln und in den Topf geben. Mehrmals mit einem Löffel umrühren, um alles mit dem Zitronensaft zu benetzen, da sonst die Birnen dunkel werden. Die Tonkabohne reiben, die Nelken mörsern, mit dem Gelierzucker 2:1 untermischen und 1 Stunde ziehen lassen. Das Wasser hinzufügen und langsam unter Rühren aufkochen. Wenn die Birnen weich sind, die Masse pürieren und die Marzipan-Rohmasse in kleinen Würfeln hinzufügen. Es wird weitergekocht und gerührt bis der Marzipan sich aufgelöst hat. Gelierprobe machen und die Konfitüre in sterile Twist-off Gläser abfüllen.