



Kräuterhexenpost

Vom Ferienparadies Daxlberger Hof
Theo und Gabi Buchöster
Daxlberger Straße 8
D-83313 Siegsdorf
Fon: 08662-9264



Zwetschke-Birne Aufstrich

von Gabi Buchöster, Daxlberger Hof

Zutaten:

600 g Zwetschken
400 g Birnen
Mark einer halben Vanilleschote
500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die Zwetschken waschen, abtrocknen und entkernen. Die Birnen waschen, schälen, entkernen und vierteln.

Zwetschken und Birnen zusammen mit dem Gelierzucker in einen hohen Topf geben und zum Kochen bringen.

Den Fruchtaufstrich 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. 1 Minute vor Ende der Kochzeit das Mark der Vanilleschote dazu geben.

Heiß in saubere Gläser abfüllen, verschließen und abkühlen lassen. Gläser beschriften und mit Herstellungsdatum versehen.

Tipp:

Cremiger wird der Aufstrich, wenn man das Obst vor dem Kochen mit einem Pürierstab püriert.