

## Ingwer - Birnen - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Birne, Ingwer

Zutaten für: 1 Rezept

2		Ingwerpflaumen
500	Gramm	Birnen; geschält und Entkernt
1/2		Zitrone; den Saft
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Schneiden Sie die Ingwerpflaumen in feine Scheiben. Die Birnen schälen, entkernen und klein schneiden - sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Die Birnen mit den Ingwerpflaumen Wasser und Zucker in den Topf geben. Ca 20 Minuten einkochen, Gelierprobe machen und in Gläsern füllen.

Sollten Sie manchmal chinesisch kochen, so können Sie zu pfannengerührtem Schweinefleisch ein paar Löffel dieser Marmelade geben. Aber einfach aufs Brot schmeckt natürlich auch.