Konfitüren

Aronia-Birnen Konfitüre

Zutaten

500 g	Aroniabeeren
600 g	Birnen
1	Zitrone
3 dl	Wasser oder Süssmost
600 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

- Die Birnen schälen, rüsten und in Stücke schneiden. In einen Topf geben.
- Aroniabeeren waschen, abtropfen und dazugeben.
- Ausgepresster Zitronensaft hinzufügen.
- Flüssigkeit und Gelierzucker in den Topf geben und für eine Stunde ziehen lassen.
- Alles aufkochen, pürieren und 4 Minuten kochen lassen.
- Anschliessend in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

Quitten-Apfel Konfitüre

Zutaten

1.5 kg	Quitten
3 dl	Wasser
1	Zimtstrange
1 L	Apfelsaft
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Kg	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

- Die Quitten waschen, in kleine Stücke schneiden, samt Kerngehäuse und Schale, anschliessend in einen Topf geben.
- 3 dl Wasser und die Zimtstange dazugeben und alles weichkochen.
- Die weich gekochten Früchte pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen.
- 1 kg Mus und den Apfelsaft vermischen, Vanillezucker und Gelierzucker dazugeben und aufkochen. Gelierprobe machen.
- Konfitüre anschliessend in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

St. Galler Bauernverband

Kantonaler Bäuerinnenverband St.Gallen

Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi Stiftung