

GEHEIM

Man nimmt reife Birnen und schält sie. Pro Kilogramm Birnen (ohne Schale) schüttet man ein halbes Kilo Gelierzucker dazu. Aber Achtung! Es darf nicht 2:1-Gelierzucker sein! Nein, es muss 3:1-Gelierzucker sein, sonst wird die Birnenmarmelade nicht fest genug! Mit einem Pürrierstab (oder einer Küchenmaschine) püriert man Birnen und Zucker zu Birnenmus. Nun kocht man das Birnenmus zehn Minuten auf und rührt es dabei immer wieder kräftig durch. Anschließend füllt man das gut durchgekochte Birnenmus in Marmeladengläser ab, verschließt diese und lässt sie kühl und fest werden. Und schon hat man die Birnenmarmelade!

