

Holunder mit Birne

Noch eine Konfitüre und noch einmal mit den Beeren des Strauches der Frau Holle. Anekdote am Rande: in einer Märchenaufführung spielte ich die Frau Holle – muss ungefähr 100 Jahre her sein. 😊 Mit Birnen zusammen wollte ich Hollerbeeren ja auch noch verarbeiten und so pflückten wir im Wald (seit wann steht Holunder *im* Wald?) einige Dolden. Dieses Mal knipste ich die Dolden im Topf, so dass ihr erkennen könnt, dass die Stiele nach oben zeigen. Hier kocht es schon:



Vorgegangen wie beim letzten Mal – [klick](#) – erhielt ich 250 g Holundersaft, dann schälte ich zwei Birnen und raspelte sie dazu. Nun hatte ich 500 g Gesamtmenge. Die Zuckermenge reduzierte ich etwas auf 180 g (incl. 20 g Vanillezucker) und mischte 13 g Gelierpulver 3:1 dazu. Alles verrühren, aufkochen, durchkochen, Gelierprobe, abfüllen... Na, wie immer halt. Vielleicht fällt auf, dass ich bei Holunderbeeren keine Zitronensäure zufüge. Das ist nur bei sehr süßen, säurearmen Früchten notwendig.



Und weil ich noch Birnen übrig hatte und hier einige Zwetschgen lagen, steht nun auch

Zwetschgen-Birnen-Marmelade im Regal. 😊 Und da die nicht sehr fotogen ist, zeige ich gleich noch einige Pilze dazu. Wie immer: alle blieben im Wald stehen. 🤪



Zwetschgen mit Birne und Gewürz – ergab zwei niedrige Gläser

- 270 g Zwetschgen
- 130 g Birnen
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Lebkuchengewürz (selbst gemacht)

- 7 g Gelierpulver 3:1

Die Früchte werden bei mir immer erst gewaschen, geputzt und dann grob in Stücke geschnitten und danach abgewogen. Obst aufkochen, Zucker mit Gewürz und Geliermittel mischen, unterrühren, bis zum gelieren kochen, abfüllen in saubere Gläser, die dann für einige Minuten auf den Kopf gestellt werden. Beschriften nicht vergessen. 😊