

## Quitten-Birnen-Confitüre

500g Quitten

500g Birnen

1kg Gelierzucker

1 TL Vanilleextrakt (oder 1 ausgekrazte Vanilleschote)

1. Beim Gewicht der Früchte ist das Gewicht NACH dem Rüsten ausschlaggebend. Quitten abreiben, zusammen mit den Birnen schälen, Bütschgi entfernen und grob zerkleinern.
2. Früchte mit dem Gelierzucker aufkochen, Vanilleschote oder Vanilletrakt dazu geben und einige Minuten köcheln lassen.
3. Gläser bereitstellen, heiss ausspülen oder im Ofen auf der niedrigsten Stufe (ca. 50°) aufwärmen.
4. Confitüre in Gläser abfüllen und einige Minuten auf den Kopf stellen.

