waskochen.ch

Mirabellen-Konfitüre

Zutaten für ca. 17 dl [ergibt ca. 5 Gläser à 3 dl]

1 kg reife, süsse, gelbe Mirabellen
Saft von einer Zitrone
1 kg Gelierzucker

Zubereitung

1. Mirabellen waschen, abtropfen lassen und in kleine Schnitze schneiden.

2. Mirabellen-Schnitze mit dem Saft einer Zitrone und 1 kg Gelierzucker in einer grossen Pfanne aufkochen.

3. 4 Minuten strudelnd kochen lassen.

4. Sofort, heiss in saubere Gläser einfüllen und verschliessen.

Aus dem waskochen.ch-Blog Letizias Gaumenfreuden von Letizia Lorenzetti — © 2009 waskochen.ch