Nah&Frisch



User

Birnen-Karamellmarmelade

Griaß di Rezepte | Chutney/ Marmeladen

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Mit dem Gelierzucker und dem Vanillezucker verrühren.

Toffees ebenfalls in Würfel schneiden und zugeben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten kochen, gegen Ende der Kochzeit den Whisky unterrühren.

Heiß in Gläser abfüllen.

Zutaten

1,5 kg Williamsbirnen, 500 g Wiener Gelierzucker 3:1, 1 Päckchen echter Vanillezucker, 200 g weiche Karamell-Toffees (aus dem Süßwarenregal), 1 Stamperl (Single Malt-) Whisky