

Birnenmarmelade

2 reife Birnen (ca. 250 g)	in den Mixtopf wiegen
Bis auf	
500 g	mit Apfelsaft auffüllen
2 TL Zitronensaft	
1 EL Amaretto	
250 g Gelierzucker	zugeben und 12 min. / 100 °/ St. 2-3 kochen, danach 10 sec. / St. 10 pürieren

Alternative : Birne und Kiwi oder Birne und Banane mischen.