

GEHEIM

ANGELINOS BIRNENMARMELADE

ACHTUNG: Die **rot markierten Arbeitsschritte** nur mit einem Erwachsenen zusammen durchführen!!!!
Organisiere 2 Kilogramm Birnen (am besten vom Markt) und 2 Päckchen Gellierzucker (à 500 g - Verhältnis 1:2)
Geheim-Tipp: Nimm möglichst süße, ausgereifte Birnen schälen, Kerne entfernen und anschließend in einem Topf pürieren (zu Birnen-Brei verarbeiten).
Wiege den Birnenbrei und schütte Gellierzucker hinzu (pro Kilogramm Birnenbrei benötigst Du 500 Gramm Gellierzucker). Beides mit einem Mixer gut vermischen.

!!!! ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHR!
Ab hier nicht alleine machen!!!!
Anschließend in einem Kochtopf zum Kochen bringen.
3-5 Minuten durchkochen lassen
und dabei die Masse gut rühren, dass nichts anbrennt.
Anschließend in sauber gespülte Marmeladengläser abfüllen.
Gläser gut zuschrauben und auf den Deckel stellen.

Anschließend abkühlen lassen

Fertig !

