

Informationen zur Sendung vom 09.09.2025

Birnenkonfitüre mit Ingwer

Von Ulla Scholz

Zutaten

1000 g Birnen (geschält)
1150 g Einmachzucker 1:1
2 Bio-Zitronen
1 walnussgroßes Stück Ingwer

Zubereitung

Eine Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Mit Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. Das Vitamin C der Zitrone sorgt dafür, dass die Birnen nach dem Schälen schön hell bleiben und sich nicht braun verfärben. Die geschälten Birnen vierteln, entkernen und jeweils in das Zitronenwasser geben.

Vor dem Konfitürekochen das Wasser abgießen, die Fruchtstücke wiegen und die Zuckermenge bestimmen. Da Birnen nicht so viel Pektin enthalten, gebe ich 150 Gramm Zucker mehr dazu. Normalerweise kommt auf ein Kilogramm Früchte genau ein Kilogramm Einmachzucker.

Die Birnen in kleine Stückchen schneiden und mit dem Einmachzucker in einen passenden Kochtopf füllen und vermischen. Noch einmal etwas Zitronensaft und ein wenig abgeriebene Zitronenschale zufügen. Den Ingwer schälen, fein hacken, zu den Birnenstückchen geben und die Früchte etwas ruhen lassen.

Wenn die Birnen ausreichend Flüssigkeit gezogen haben, werden sie erhitzt. Nun etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei am besten den Hinweis auf der jeweiligen Gelierzuckertüte beachten. Schaum, der aufsteigt, abschöpfen, damit die Konfitüre schön klar bleibt. Einen Esslöffel Fruchtmasse auf einen eiskalten Teller geben und die Gelierprobe vornehmen. Stockt die Flüssigkeit, kann sie in die vorbereiteten Gläser abgefüllt werden. Ist die Konfitüre noch zu flüssig, wird die Kochzeit um einige Minuten verlängert.

Die gespülten Twist-Off-Gläser und Deckel in heißem Wasser zehn Minuten sterilisieren. Mit einer Küchenzange entnehmen und mit der Öffnung nach unten auf ein sauberes Handtuch stellen.

Die Birnenkonfitüre in die Gläser füllen, fest verschließen und kopfüber auf ein Handtuch stellen.

Informationen zur Sendung vom 09.09.2025

Birnenkonfitüre mit Ingwer

Von Ulla Scholz

Anrichten

Wenn die Konfitüre abgekühlt ist, wird sie mit einem Etikett beschriftet, das Auskunft über die Fruchtsorte und das Herstellungsdatum gibt. Die Gläser kühl und dunkel aufbewahren und innerhalb eines Jahres verbrauchen.

Ullas Küchentipps

Die Gläser auf den Kopf stellen

Wer Marmelade ohne zugesetzte Konservierungsstoffe kochen möchte, sollte die Gläser nach dem Befüllen immer für einige Minuten umdrehen. Mikroorganismen, die sich während der Verarbeitung in der Luftschicht unter dem Deckel ablagern, werden so abgetötet und es bildet sich später kein Schimmel.

Auf den Deckel kommt es an

Werden die gleichen Twist-Off-Gläser mehrmals benutzt, sollte man hin und wieder in neue Deckel investieren. Ein beschädigter Deckel kann kein schützendes Vakuum bilden. Das entsteht, wenn sich die heiße Luft im Glas abkühlt und sich der Deckel nach innen zieht. Man hört dann ein lautes Ploppen.

Gelierzucker so rein wie möglich

Ein Produkt kaufen, das keine unnötigen Zusatzstoffe enthält. Zum Marmeladekochen benötigen wir nur Zucker, Pektin und Zitrone. Konservierungsstoffe sind überflüssig, wenn mit genügend Zucker – Mischung 1:1 – gekocht wird. Palmfett, das manche Gelierzucker enthalten, soll das Schäumen beim Konfitürekochen verhindern. Eine Kelle, mit der man den Schaum, der aufsteigt, abschöpft, erweist den gleichen Dienst.

Welche Birnen eignen sich am besten?

Das Obst, das verarbeitet wird, sollte keine faulen Stellen aufzeigen. So kann man durchaus auch aus Fallobst eine Konfitüre kochen. Sind die Birnen schon sehr weich, püriert man die Früchte nach dem Kochen zu einer glatten Masse und füllt sie danach in Gläser. Sind die Birnen noch sehr fest, schneide ich sie in kleine Würfel und lasse sie zunächst in Einmachzucker etwas ziehen. Das gibt später schmackhafte Stückchen in der Konfitüre. Diese Art der Zubereitung ist auch prima, um damit später Cremes, Pfannkuchen oder Joghurt zu verfeinern.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!