Artikel vom 05.10.2023 · Ausgedruckt am 24.11.2026, 05:40 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brotaufstrich-birne-mit-schokolade

# Brotaufstrich "Birne mit Schokolade"



Foto: Nadine Hörster

**Zutaten (für circa 8 Gläser à 200 g):**
1 kg vorbereitete reife Birnen,
500 g Gelierzucker 2:1,
100 g Vollmilchschokolade,
1 P. Zitronensäure,
1 P. Vanillezucker.

**Zubereitung:**
Birnen schälen, entkernen, klein schneiden und in einen Topf geben. Zitronensäure und Vanillezucker dazu geben. Birnen weich kochen und mit dem Stabmixer bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Gelierzucker hinzufügen, gut verrühren und 5 bis 6 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Schokolade grob hacken. Gelierprobe machen. Schokolade hinzufügen und nur ganz kurz umrühren, da sie sonst zu sehr schmilzt. Alles in vorbereitete Gläser abfüllen.

*Nadine Hörster*