Artikel vom 12.07.2023 · Ausgedruckt am 29.11.2026, 10:30 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nashi-kuesst-himbeere

Nashi küsst Himbeere



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 6 Gläser à 250 g):
500 g vorbereitete Nashibirnen,
500 g Himbeeren,
1 P Zitronensäure,
500 g Gelierzucker 2:1.

Zubereitung:
Nashibirnen schälen, entkernen und klein schneiden. Himbeeren verlesen. Beides in einen Topf geben und langsam weich kochen. Masse pürieren, Zitronensäure und Gelierzucker unterrühren und aufkochen lassen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen und in saubere vorbereitete Gläser abfüllen.

Nadine Hörster