

## Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 26.10.2023

### Birnenaufstrich mit Schokostückchen und Karamellnüssen Für 5 Gläser à 200 ml

#### Zutaten:

2 säuerliche Äpfel (100 g)  
Saft einer Bio-Zitrone  
50 g Nusskerne, gemischt  
2 EL Kakaonibs  
20 g Puderzucker  
3-4 reife Birnen (500 g)  
250 g Gelierzucker 2 plus 1

#### Außerdem:

5 Einmachgläser mit Deckel à 200 ml



#### Zubereitung:

1. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Deckel und Gläser darin 5 Minuten offen kochen lassen. Gläser und Deckel am besten mit einer Zange aus dem Wasser heben und umgedreht auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen und bereitstellen.
2. **Für den Aufstrich** Äpfel waschen, trocknen und schälen. Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Apfelstücke abwiegen und mit 1 EL Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben..
3. Nüsse grob klein hacken. Nüsse, Apfelstücke, Kakaonibs und Puderzucker in eine Pfanne geben und unter Rühren karamellisieren. Pfanne von der Kochstelle nehmen und die Apfelmischung darin abkühlen lassen.
4. Birnen waschen, trocknen und schälen. Birnen vierteln, entkernen und kleinschneiden.
5. Birnen und restlichen Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit einem Schneidstab fein pürieren.
6. Birnenpüree und Gelierzucker in einen mittelgroßen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren aufkochen.
7. Püree nach Packungsanweisung kochen. Dabei nach 2 Minuten Kochzeit die karamellierte Apfel-Nuss-Mischung dazugeben und weitere 2 Minuten kochen.
8. Eine Gelierprobe machen.
9. Aufstrich sofort kochend heiß am besten mit Hilfe eines Einfülltrichters randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, fest verschließen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.
10. Gläser umdrehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.