


Konfitura z gruszek Kopciuszka

Smaczna konfitura nie tylko dla księżniczek

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

1200 g gruszek (miękkich)

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

1 szczypta Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera

350 g cukru

1 szczypta Kwasu cytrynowego Dr. Oetkera

Sposób przygotowania:

Gruszki umyj, obierz, usuń gniazda nasienne, pokrój w kostkę, odważ 1 kilogram, wymieszaj z Żelfixem i zagotuj ciągle mieszając. Następnie dodaj cynamon, cukier, kwas cytrynowy i nie przerywając mieszania gotuj jeszcze 3 minuty. Konfiturę przełóż do wyparzonych słoików, szczelnie zakręć pokrywki. Słoiki odstaw do góry dnem na ok. 1/2 h.