

BIRNEN-MARZIPAN-KONFITÜRE MIT AMARETTO

Posted on 14. Dezember 2018 by cookieundco



Categories: [glutenfreie Rezepte](#), [Herbst](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [lactosefreie Rezepte](#), [Thermomix](#), [vegane Rezepte](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#), [Winter](#)

Tags: [Amaretto](#), [Birne](#), [einfach](#), [einkochen](#), [einwecken](#), [Frühstück](#), [Marzipan](#), [schnell](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für euch eine sehr leckere Birnen-Marzipan-Konfitüre mitgebracht. Die Konfitüre ist

herrlich aromatisch durch Marzipan, Amaretto, Zimt und Vanille. Sie schmeckt nicht nur zum Frühstück grandios, sondern ist auch ein tolles Geschenk aus der Küche für Herbst, Winter und Weihnachten. Eine tolle alternative zur sehr beliebten [Brotapfel-Konfitüre](#).



Diese Birnen-Marzipan-Konfitüre ist auch mal etwas ganz anderes. Nicht nur, weil Birnen und Marzipan geschmacklich super toll miteinander harmonieren. Denn ich habe noch nie eine Konfitüre aus Birnen in einem Geschäft gesehen. Dass selbstgemachte Konfitüre viel besser schmeckt, ist ja sowieso klar. Die Prise Liebe kann man nämlich nicht kaufen!

In diesem Jahr habe ich wirklich extrem viel eingekocht. Davon haben es 2018 sage und schreibe 15

neue Rezepte für Konfitüre hier auf den Blog geschafft. Und ich hab schon wieder zig neue Ideen im Kopf. Es wird also auch 2019 nicht langweilig auf Cookie und Co. Hier findet ihr übrigens alle meine [Rezepte für Konfitüre, Marmelade und Gelee](#) im Überblick. So kurz vor Jahresende kann man ruhig auch mal zurückschauen, auf alles was man so geschafft hat. Das gilt natürlich für alle Bereiche im Leben! Jetzt kommt aber erstmal Weihnachten. Habt ihr schon euer Menü geplant und alle Geschenke für die Feiertage zusammen? Falls nicht, findet ihr hier viele schnelle und einfache Ideen für [Geschenke aus der Küche](#) oder [Rezepte für Likör](#). Jetzt wünsche ich euch aber erstmal viel Spaß mit dem Rezept...



Zutaten für die Birnen-Marzipan-Konfitüre:

- 900g Birnen, geschält & gewürfelt
- 500g Gelierzucker 2:1 (ich: Bio-Gelierzucker mit Rohrzucker)
- 1 Tl [Vanilleextrakt, selbstgemacht](#) oder [gekauft*](#)
- 80g Amaretto, alternativ Apfelsaft + 2-3 Tropfen Bittermandelaroma
- 1/2 Tl Zimt + 1 Prise Nelken
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 60g Marzipanrohmasse, in Stücken (kann auch weggelassen werden)

VORBEREITUNG:

- Zuerst werden die Marmeladengläser/ Einmachgläser vorbereitet. Die Gläser und Deckel also nochmal sehr gründlich reinigen oder auskochen bzw. sterilisieren.
- Einen kleinen Löffel in den Kühlschrank legen, für die Gelierprobe später (*).

Birnen-Marzipan-Konfitüre ZUBEREITEN:

- Für die Birnen-Marzipan-Konfitüre alle Zutaten in einen großen Topf geben, gut miteinander vermengen und aufkochen.
- Dabei hin und wieder umrühren. Für mindestens 3-4 Minuten sprudelnd weiter kochen und dabei weiter rühren.
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend die Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#).

Zubereitung in der Kenwood CC Gourmet:

1. Alle Zutaten in den Kessel der [Kenwood CC Gourmet*](#) geben.
2. Kochröhrelement einsetzen und auf Stufe min. alle Zutaten für 1 Minute vermischen.
3. Danach bei 105°C für ca. 10 Min. bei Intervallstufe 2 kochen.
4. Die Masse sollte unbedingt für 3 Minuten sprudelnd gekocht haben.
5. Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
6. Anschließend die Birnen-Marzipan-Konfitüre in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.

7. Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#).

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

- Für die Birnen-Marzipan-Konfitüre alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 10 Sek./ Stufe 3/ Linkslauf vermischen.
- Anschließend für ca. 13-14 Minuten/100°C/Stufe 1/ Linkslauf kochen. (Je kürzer die Kochzeit, desto besser - Damit die Birnen nicht allzu sehr zerfallen. Allerdings sollte die Konfitüre unbedingt 3-4 Minuten bei 100°C sprudelnd gekocht haben.)
- Nach Ende der Kochzeit bitte die Gelierprobe (*) machen.
- Anschließend in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort mit dem Deckel verschließen.
- Die Gläser braucht ihr danach *nicht* auf den Kopf stellen. Mehr Information dazu findet ihr hier... [Einkochen.info](#).

(*) GELIERPROBE:

Am Ende der Kochzeit mit einem Löffel etwas Konfitüre entnehmen und die heiße Masse daran abtropfen lassen. Wird der letzte Tropfen fest, wird auch die Konfitüre fest. Andernfalls die Kochzeit nochmals um 1-2 Minuten verlängern.

