

Felsenbirne



Die etwa erbsen- bis knapp kirschgroßen Früchte der Felsenbirne können Sie nicht kaufen. Und das Sammeln dauert seine Zeit, weil die Früchte locker verteilt am Strauch hängen. Das macht jede Konfitüre mit Felsenbirnen zu etwas Besonderem, der ganz eigene Felsenbirnen-Geschmack mit einem Hauch von Marzipan lohnt die Entdeckung. Pektin- und Säuregehalt der Früchte sind durchschnittlich, sie sind also sehr gut geeignet, um mit etwas Zitronensaft Konfitüren daraus zu kochen.