

# Pilzkonfitüre

Zutaten für ca. 500 g Konfitüre:

250 g	Pilze
200 g	Zucker
1 dl	Wasser
½ Zitrone	nur Saft

Pilze fein schneiden und kurz kalt abspülen. Gut abtropfen lassen, sofort in eine Pfanne geben. Den Zucker darunter mischen, Wasser und Zitronensaft begeben. Langsam kochen lassen, bis die Konfitüre geliert. In ein sauberes Glas abfüllen und sofort verschliessen.

Abwechslungsreiche Variationen:

- Streifen von Zitronen- oder Orangenschale oder in Scheiben geschnittene und entkernte Kumquats mitkochen.
- Zum Schluss, vor dem Einfüllen, kandierte Früchte darunterziehen
- Mit frischem oder kandiertem Ingwer würzen
- Quitten-, Apfel- oder Birnensaft sind gut geeignet für eigene Kombinationen und Kreationen.

Passen Sie die Zugabe von Zucker entsprechend an, wenn Sie die Menge an Flüssigkeit erhöhen.

## En Guete

wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

29. Oktober 2007

