# Birnenmarmelade mit Vanille



**lecker * fruchtig * macht vata glücklich**

Zutaten für 1 Portion

6 saftige Birnen
3 EL Wasser
1 Vanilleschote
1 EL Chiasamen
1 EL Birnel

1. Birnen schälen, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem Wasser und der Vanilleschote ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Vom Herd nehmen und Marmelade pürieren.
3. Mit Chiasamen und Birnel mischen, dann ca. 30 Minuten stehen lassen.
4. Mit leckeren Brötchen oder Pfannkuchen geniessen!