

BIRNENMUS



Zutaten:

- 1 ¼ Kilogramm Birnen (z.B. gute Louise)
- 1 Zimtstange
- 50 Gramm brauner Zucker
- 4 EL Zitronensaft
- ½ Vanilleschote oder ½ TL Vanillepaste

ZUBEREITUNG:

1. Die Birnen abspülen, halbieren, Blüte, Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Hälften klein schneiden und mit Zimt, Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und 3 – 4 EL Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 – 20 Minuten dünsten, weich kochen.
2. Wenn die Birnen weich sind, den Topf vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen und das Obst mit einem Pürierstab pürieren.
3. Das heiße Birnenmus in sterilisierte Einmachgläser füllen und luftdicht verschliessen.