

Birnen in Safran-Vanille-Sirup



Zubereitungszeit

15 Minuten + 10 Minuten köcheln + mind.
über Nacht ziehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	240 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	1 g
Kohlenhydrate:	58 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit Vanilleglace servieren.

Zutaten

1	Limette
6 dl	Wasser
250 g	Zucker
1	Vanilleschote
0.5 TL	Safranfäden
6	kleine feste Birnen

Zubereitung

1. Limette auspressen. Saft mit Wasser und Zucker in einer grossen Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren. Vanilleschote längs halbieren. Mark herauskratzen. Mark, Schote und Safranfäden zum Zuckersirup geben. Birnen halbieren. Kerngehäuse entfernen. Stücke dritteln. Birnen in den Sirup legen. Zugedeckt ca. 10 Minuten weich köcheln.
2. Birnenstücke vorsichtig in ein hohes Gefäss (z. B. Einmachglas) geben. Mit dem Sirup übergiessen, bis alle Früchte bedeckt sind. Abkühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens über Nacht ziehen lassen.