



Sterilisierte Birnen

Zutaten

für 2 Gläser à 1 Liter Inhalt

1 l Wasser
1 Zitrone, Saft
100 g Birnel (oder Zucker)
2 kg Birnen
evtl. Zimtstangen

Zubereitung

Wasser mit Zitronensaft und Birnel aufkochen, auskühlen lassen. Die Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren oder vierteln. Die Birnen bis etwa 2 cm unter den Rand satt einschichten. Nach Lust und Laune noch ein Stück Zimtstange oder etwas Kardamom zugeben.

Mit der Flüssigkeit bis auf gleiche Höhe auffüllen. Gläser mit Deckel verschliessen. Backblech bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Gläser darauf stellen, sodass sie sich nicht berühren. Blech auf die unterste Rille des kalten Ofens schieben. Bei 175 Grad Unterhitze (auf keinen Fall Umluft!) während 75 bis 95 Minuten sterilisieren, dabei den Backofen nicht öffnen. Nach der angegebenen Zeit den Ofen ausschalten und noch zehn Minuten im Ofen lassen. Die Gläser auf einem Holzbrett auskühlen lassen.

Passt zu: Glace, Desserts, Toast Hawaii, Raclette. Das Rezept funktioniert mit den meisten Früchten. Kann auch im Topf sterilisiert werden (siehe Rezept Rotwein-Zwetschgen).