

Birnen - Rote

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Birne, Früchte

Zutaten für: 2 Kg

1 1/2	kg	Birnen halbiert oder in Viertel geschnitten, das Kerngehäuse entfernt, Geschält
1 1/2	kg	Preiselbeeren
500	Gramm	Zucker
1		Zimtstange

Anleitung:

Die Preiselbeeren etwa 15-20 Minuten simmern lassen, bis sie breiig weich sind. In ein grobes Nessel Tuch füllen und den Saft abtropfen lassen. Sie sollten etwa 1 l Saft ergeben. Den Saft mit den Birnen, dem Zucker und dem Zimt in einen Kochtopf geben. Bei niedriger Temperatur etwa 10-20 Minuten kochen, bis die Birnen weich sind und der Saft den Gelpunkt erreicht hat. Dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen. Falls der Saft nach 20 Minuten noch nicht geliert, die weichen Birnen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und den Saft bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, dann die Birnen wieder in den Topf geben. In Glaeser füllen.