

Birnen in Rotwein

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Birnen
1/2	Ltr.	Schwerer Rotwein
5	kg	Zucker
1/2	Teel.	Zimt
1	Stange	Vanille
4		Nelken
1/4	Ltr.	Korn

Anleitung:

Die Birnen waschen, schaelen, halbieren und vom Kernhaus befreien. Den Rotwein mit dem Zucker zu einem Sirup kochen. Die Birnen hineingeben und 10 min weichkochen.

Dann die Fruechte mit einem Siebloeffel herausnehmen und in Glaeser verteilen. Den Sirup mit dem Korn ueber die Fruechte geben.

Ein herrlicher Nachtisch mit Sahnehaeubchen und geraspelter Schokolade darueber.