

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

Dann die Früchte mit einem Siebloeffel herausnehmen und in Gläser verteilen. Den Sirup mit dem Korn über die Früchte geben.

Ein herrlicher Nachtisch mit Sahnehäubchen und geraspelter Schokolade darüber.