

Vanille - Birnen

Kategorien: Konserve, Einlegen, Birne

Zutaten für: 1 Rezept

4	kg	Birnen
500	Gramm	Zucker
		Salz
2	Ltr.	Wasser
1		Zitrone; die Schale
4		Vanilleschoten

Anleitung:

Birnen schaelen, halbieren, entkernen und in Salzwasser legen, damit sie sich nicht verfaerben.

Zucker mit Wasser, Zitronenschale und Vanilleschoten aufkochen und wieder etwas abkuehlen lassen.

Birnen in die Glaeser schichten, je etwas Zitronenschale und 1 Vanilleschote dazugeben und mit der Zuckerloesung auffuellen.

Glaeser schliessen und bei 90 Grad weiche Birnen 30 Minuten harte Birnen 45 Minuten einkochen.

Mit Preiselbeeren gefuellt sind diese Birnen unverzichtbarer Bestandteil jedes Wildgerichtes.