

Büschelbirnen

Einmachen:

2,3 kg Büschelbirnen rüsten, nach Belieben halbieren oder vierteln
5lt Häfeli füllen mit Birnen, auffüllen mit Wasser bis die Birnen zugedeckt sind
½ kg Zucker
ca 15 Minuten Kochen

Gläser vorbereiten, mit heissem Wasser auffüllen und während die Birnen kochen stehen lassen, Wasser erst ausleeren wenn die Birnen bereit zum Abfüllen sind.

In die noch heissen Gläser abfüllen, Birnenwasser dazugeben bis die Birnen zugedeckt sind
Deckel beim Verschliessen andrücken damit es ein Vakuum gibt. Mit einer Decke zudecken

Zubereiten: (für 4 Portionen)

Birnen mit dem Saft in eine Pfanne geben
drei gehäufte EL Zucker
1 – 2 TL Zimt (je nach Belieben)
einkochen bis eine dicke Sauce entsteht und Servieren

p.s. im Ausland, z.B. Südafrika eignen sich auch feste (nicht überreife) Packham's Birnen