Birnen einkochen

Mit dem Rezept versetzt man sich zurück in die Vergangenheit. Hier war es gang und gäbe Obst, wie Birnen einzukochen. Diese lassen sich gut lagern und passen zu vielen Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Birnen
500 g	Zucker
500 ml	Wasser
0.5 Stk.	Zitronen
1 Stk.	Zimtstange
3 Packungen	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für eingekochte Birnen zuerst das Obst schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Obststücke in einen großen Topf geben. Über das Obst Wasser gießen. Die Zitrone auspressen und den Saft ohne Kerne ebenfalls zugeben.

2. Auf mittlerer Hitze erwärmen. Kurz bevor das Wasser kocht Zucker, Vanillezucker und Stangenzimt zugeben. Circa 30 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Einmachgläser mit kochend heißem Wasser ausspülen und verkehrt herum auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

3. Nach der Kochzeit die Birnen mit der Flüssigkeit in die Einmachgläser füllen. Dabei ist es wichtig, dass die Gläser bis oben hin gefüllt sind. Diese nun gut verschließen und an einem kühlen dunklen Ort aufbewahren.

Tipp

Birnen einkochen ist ganz leicht und auch als Geschenk eignen sich die Einmachgläser besonders

gut. Wer mag, kann auch eine Vanillestange mit in die Gläser geben, das sieht auch optisch sehr gut aus. Das Birnenkompott schmeckt lecker zu Kaiserschmarrn, aber auch zu Grießbrei oder Milchreis. Auch zu Wild sind eingelegte Birnen der Knaller.