Birnen einlegen

Das Rezept für Birnen einlegen gelingt schnell und ohne großen Aufwand. Das delikate Kompott ist eine vorzügliche Nachspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

1 kg	Birnen (geschält und entkernt)
250 g	Zucker
1 l	Wasser
2 EL	Zitronensaft
2 Stk.	Gewürznelken (pro Glas)

Zubereitung

1. Für die eingelegten Birnen die Gläser gründlich mit heißem Wasser waschen und spülen, damit die Gläser auch steril sind.

2. Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Das Obst in die vorbereiteten Gläser schichten und die Gewürznelken zugeben.

3. Das Wasser mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Den Sud einige Minuten köcheln lassen.

4. Die Einmachgläser bis kurz unter den Rand füllen und sofort verschließen.

Tipp

Das Rezept ergibt zirka 3 Gläser zu je 500 ml und die eingelegten Birnen sind zirka ein Jahr haltbar. Härtere und nicht zu vollreife Birnen eignen sich am besten zum einlegen.