Birnenmus

Das selbstgemachte Birnenmus ist eine köstliche Leckerei. Besonders Kinder mögen das cremige, süße Mus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Birnen (große, ca. 600 g)
60 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
8 EL	Wasser

Zubereitung

1. Für das köstliche **Birnenmus**, wasche, schäle und entkerne die Birnen. Schneide sie in schmale Stücke und mische sie mit Zucker in einem kleinen Topf. Wenn du Zucker einsparen möchtest, kannst du das Mus auch ohne Zucker kochen. Die natürliche Frucht süße sorgt trotzdem für eine angenehme Süße.

2. Füge Zitronensaft und Wasser hinzu und koche die Birnen auf der niedrigsten Stufe für etwa 20-30 Minuten weich. Falls das Wasser verdunstet ist und die Birnen noch nicht weich sind, füge etwas Wasser hinzu. Gieße die weichen Birnen in ein schmales Gefäß und püriere sie mit einem Stabmixer für einige Minuten, bis eine feine, sämige Konsistenz entsteht. Dieses Rezept ergibt etwa 500 g Birnenmus. Verschlossen im Kühlschrank hält sich das Mus ca. 2-3 Tage.

3. Wenn du die Gläser zusätzlich einkochst, kannst du das Mus sogar bis zu einem Jahr aufbewahren. Dazu das Birnenmus in sterile, verschließbare Einmachgläser füllen. In einem leicht kochendem Wasserbad zirka 30 Minuten einkochen.

Tipp