

# Birnensaft selbst gemacht

Gesund, lecker und ohne künstliche Zusätze: Birnensaft selbst gemacht, mit diesem Rezept und einem Entsafter ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

Nach Belieben [Birnen](#)

## Zubereitung

1. Für den **selbst gemachten Birnensaft** die Birnen gründlich waschen, Stiele abschneiden. Kerngehäuse und Schale muss man bei einem leistungsfähigen Entsafter nicht unbedingt entfernen, das richtet sich ganz nach dem persönlichen Geschmack. Je nach Gerätegröße die Früchte kleiner schneiden.
2. Die Birnen oder Birnenstücke in das Gerät geben und entsaften lassen (Herstellerangaben beachten). Für einen klaren Saft ohne Fruchtfleisch den fertigen Birnensaft noch durch ein Baumwolltuch abgießen.

## Tipp

Der Saft schmeckt am besten, wenn er ganz frisch ist. Es ist deshalb besser, immer nur kleine Mengen Birnensaft selbst zu machen.