



Süße Birnen mit Zimt und Nelken selber einmachen



Zutaten

Menge

3	Gewürznelken
1 kg	knackige und reife Birnen
1	Zitrone
4	Zimtstangen
500 g	Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen (Gläser)

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 2686 kJ, 642 kcal, 163 g Kohlenhydrate, 1,3 g Eiweiß, 0,8 g Fett, 0 mg Cholesterin, 7,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

vegan

Zubereitung

Du möchtest dein Lieblingsobst gerne das ganze Jahr über genießen? Dann solltest du unsere eingemachten Birnen mit Zimt und Nelken unbedingt ausprobieren! Wir zeigen dir nämlich, wie du Birnen mit einer einfachen Methode einkochen und das ganze Jahr genießen kannst. Wenn du keine Birnen magst, oder einen Obstbaum bei dir im Garten hast, kannst du natürlich auch jede andere Obstsorte mit unserem Rezept einkochen. Unser selbstgemachter Sirup mit Zimtstangen und Gewürznelken passt nämlich auch super zu anderen Obstsorten. Probiere unsere eingemachten Birnen unbedingt einmal selbst aus, so einfach geht's:

Step 1:

Um die Birnen einzumachen, benötigst du zuerst sterilisierte Gläser. Dazu spülst du die gewünschten Gläser gut aus. Die Gläser zusammen mit dem Deckel auf ein Backblech stellen und dabei aufpassen, dass sich die Gläser nicht berühren. Die Gläser in den kalten Backofen stellen und den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Wenn der Backofen vollständig erhitzt ist, lässt du die Gläser noch für ca. 10 Minuten im Backofen stehen. Anschließend musst du die Gläser gut abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Birnen schälen, entkernen und vierteln oder halbieren. Dabei alle möglichen Druckstellen heraus schneiden. Nun die Birnen in ein Zitronen-Wasserbad legen, damit sie nicht braun werden. Dazu eine Schüssel mit Wasser füllen und die Zitrone hineinpressen. Dann die Birnenspalten hineinlegen. Dann kochst du 1 Liter Wasser zusammen mit dem Zucker auf und gibst die Gewürze hinzu. Den Sirup für ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Step 3:

Währenddessen die Birnen bis ca. 1 cm unter dem Rand in sterilisierte Einmachgläser füllen. Nun den heißen Sirup über die Birnen schütten, dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Die Gläser zudrehen und in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben. Darin ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Step 4:

Danach Die Gläser herausnehmen, abkühlen lassen und anschließend dunkel lagern. Die Birnen sind nun für mehrere Jahre haltbar. Es kann allerdings sein, dass die Birnen nach einem Jahr schon etwas an Geschmack verlieren. Wenn du ein Glas der Birnen öffnest, solltest du dieses innerhalb von 3 Tagen aufessen.