

REZEPT FÜR EINGEMACHTE BIRNEN MIT VANILLE



EINGEMACHTE BIRNEN MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 6 Gläser à ca. 550 ml | 95 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Vanilleschoten
- 2 kg reife, feste Birnen (z. B. Williams Christ)
- 600 g SweetFamily Einmachzucker



4030

ZUBEREITUNG

561

Kcal

pro Glas

2

Gramm

Eiweiß

135

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Vanilleschoten längs einritzen und Mark herauskratzen. Schoten in je 3 Stücke schneiden. Birnen schälen, längs vierteln oder achtern und Kerngehäuse entfernen. Dicht an dicht in 6 saubere Einmachgläser schichten, dabei je 100 g Einmachzucker, 1 Stückchen Vanilleschote und etwas Vanillemark mit einschichten.
2. So viel heißes Wasser in jedes Glas gießen, dass die Birnen damit bedeckt sind. Gläser mit Einmachringen, Deckeln und Klammern verschließen.
3. Die Fettpfanne vom Ofen mit einem Küchentuch auslegen. Gläser darauf stellen und Blech auf unterster Schiene in den Ofen schieben. Heißes Wasser angießen, so dass die Gläser ca. 2 cm hoch darin stehen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) aufheizen. Wenn in allen Gläser feine Luftblasen aufsteigen, 15 Minuten garen. Dann Ofen abschalten und Birnen ca. weitere 20 Minuten einkochen.
4. Gläser aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Klammern entfernen und Deckel auf festen Sitz prüfen. Fest verschlossene Gläser an einem kühlen und dunklen Ort lagern. Offene Gläser kühl stellen und zügig aufbrauchen.

Obst: Birne