

Ihr Lieben,

Wenn der Birnenbaum erst einmal trägt, kommt man meistens mit der Ernte nicht hinterher. Und was schmeckt besser als selbstgemachtes Apfelmus?! Birnenmus?! Zumindest den Kindern und mir.

Ich versuch jedes Jahr einfach jede Menge kleine Gläser einzukochen. Daher auch mein Rat – nehmt lieber kleinere Gläser. Wir essen pro „Pfannkuchenladung“ immer eher ein kleines Glas. Wenn ich grössere Gläser nehme, bleibt oft noch ein kleiner Rest übrig und der wandert dann in die Untiefen des Kühlschranks.. und dann.. ach ihr kennt das.

Um der Birnenernte Herr zu werden, hab ich Euch heute ein leckeres Rezept für Birnenmus mit Vanilleschote mitgebracht.

Das braucht ihr:

2 kg reife Birnen

100 ml Apfelsaft

200 g Zucker

1 Vanilleschote

Pürierstab

Und so geht's:

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Mit dem Apfelsaft, dem Zucker und dem Mark der Vanilleschote in einen Topf geben und auf kleiner Flamme kochen. Sobald die Birnen weich sind alles mit einem Pürierstab zu einem sämigen Mus verarbeiten und noch heiß in abgekochte Gläser füllen. Die Gläser fest verschließen und auf den Kopf stellen, sodass sich ein Vakuum bilden kann.

Mit einem schönen Aufkleber versehen, entsteht ein tolles Geschenk, das besonders bei Kindern und Naschkatzen bestimmt nicht lange hält. Damit die helle Farbe erhalten bleibt die Gläser dunkel lagern.

Viel Spaß beim fleissigen Nachmachen! Ich finde das leckere Mus am allerbesten zum Frühstücksjoghurt oder auf Milchreis oder auf Pfannkuchen.

Alles Liebe,

Eure

Claretti

Frisch aus dem Garten - Birnenmus mit Vanille

Vorbereitung

20 Minuten

Koch/Back-Zeit

15 Minuten

gesamt

35 Minuten

von: Tastesheriff. Satt werden davon: 10