

Karamellbirnen, heisseingefüllt

Für zwei Gläser à ¾ Liter Inhalt mit Schraubdeckel

Siehe auch Anleitung Heisseinfüllen von Früchten und Beeren Lehrmittel Kapitel Heisseinfüllen 1.2

Vorbereitungen

Alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereitstellen

Gläser und Deckel waschen und auskochen oder im Steamer 5-10 Min. sterilisieren

Saubere Lappen oder Haushaltspapier bereitlegen

Zubereitung

200	g	Zucker	Zucker hellbraun rösten
1	l	Wasser, heiss	ablöschen, Pfanne sofort mit Deckel zudecken, aufkochen
1	P.	Vanillezucker	zufügen
2	kg	Birnen	waschen, rüsten, halbieren oder vierteln Birnen in die Karamellflüssigkeit geben und knapp weich kochen Birnen mit der Schöpfkelle oder 2 Löffeln in Gläser satt einschichten Mit siedend heisser Flüssigkeit randvoll auffüllen und sofort verschliessen
			Gläser vor Zugluft geschützt auf isolierter Unterlage auskühlen lassen Ausgekühlte Gläser kontrollieren und beschriften

Haltbarkeit

1 –2 Jahre

Verwendung

Karamellbirnen in Gläser oder Schalen verteilen und Saft auffangen. Karamellsirup mit Maizena anrühren, aufkochen und binden (auf 3 dl Saft, 1 EL Maizena). Auskühlen lassen und mit geschlagenem Rahm verfeinern. Sofort über die Birnen giessen und servieren.