Rezept

Birnenpunsch

Ein Rezept von Birnenpunsch, am 29.04.2024

Zutaten

- **2** reife Birnen
- **1** Vanilleschote
- **750 ml** klarer Birnensaft
- **60 ml** Birnengeist
- **1** Bio-Zitrone
- **4** Gewürznelken
- 2-3 EL brauner Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, nach Wunsch schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, anschließend in kleine Stücke oder Würfelchen schneiden, dabei ein Viertel zur Deko beiseitelegen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Hälfte der Schale als Spirale abschälen, den Saft auspressen und sofort mit den Birnenstückchen mischen.

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, mit der Zitronenschale, Nelken, Birnensaft und Zucker in einen Topf geben. Einmal aufkochen lassen und dabei rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 5 Min. ziehen lassen.

3. Die Birnenstückchen und den Birnengeist unterrühren und nochmals 3 Min. ziehen lassen. Den Punsch gleichmäßig auf hitzebeständige Gläser oder Becher verteilen. Das übrige Birnenviertel in Spalten schneiden und an den Glasrand stecken.