

Rezept

Portwein-Birnen

Ein Rezept von Portwein-Birnen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1 1/2 kg kleine, feste Birnen | 1 Gewürznelke pro Birne |
| 1 unbehandelte Zitrone | 1 TL Pimentkörner |
| 1 Zimtstange | 2 Muskatblüten |
| 350 g Krümel Kandis | 700 ml roter Portwein (oder fruchtiger Rotwein, z.B. Barbera oder Beaujolais) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Einmachgläser à 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Birnen schälen, Stiele dranlassen, Blütenansätze herausschneiden und durch Nelken ersetzen. Birnen eng in die Gläser schichten.

2. Zitrone waschen, dünn abschälen und auspressen. Mit Gewürzen, Zucker und Portwein aufkochen lassen. Den Sirup über den Birnen verteilen. Die Birnen müssen ganz bedeckt, die Gläser bis 2 cm unter den Rand gefüllt sein.

3. Die Gläser in die Fettpfanne des Backofens stellen, die Fettpfanne halb mit heißem Wasser füllen. Birnen im Backofen bei 160° Umluft 1 Std. einkochen. Birnen einige Tage ziehen lassen, kühl und dunkel aufbewahren.