Rezept

Birnen in Safran-Vanille-Sirup

Ein Rezept von Birnen in Safran-Vanille-Sirup, am 20.05.2025

Zutaten

- **250 g** Zucker
- **1** Limette
- **6** festere Birnen
- **1** Vanilleschote
- etwa 1/2 TL Safranfäden
- Vanille-Eiscreme (die schmeckt einfach himmlisch dazu)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. 600 ml Wasser und den Zucker unter gelegentlichem Rühren bei starker Hitze in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Dann die Hitze zurücknehmen, sodass der Sirup nur mehr leicht köchelt. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark mit dem Messer herauskratzen und samt Schote zum Zuckersirup geben. Limette auspressen und den Saft sowie die Safranfäden ebenfalls zugeben.

2. Die Birnen entweder halbieren oder vierteln, dann entkernen und schälen, zum Sirup geben. Abgedeckt darin je nach Größe in bis zu 30 Minuten weich köcheln lassen, dabei die einzelnen Birnenstücke ab und zu behutsam mit zwei Löffeln umdrehen. Sie sind fertig, wenn man beim Hineinstechen mit der Messerspitze kaum mehr Widerstand spürt (sie sollen aber auch nicht zerfallen).

3. Birnenstücke vorsichtig in ein hohes Gefäß geben (Einmachgläser eignen sich gut) und mit dem Sirup übergießen, bis alle Früchte bedeckt sind. Abkühlen lassen, dann abgedeckt im Kühlschrank mindestens über Nacht durchziehen lassen - erst dann nehmen sie die sonnengelbe Farbe des Safrans richtig gut an. Je länger man die Birnen im Safran-Vanille-Sirup ziehen lässt, desto ausgeprägter wird ihr unbeschreibliches Aroma (weshalb es sich auch immer lohnt, gleich mehr davon zuzubereiten!). Die Birnen mit Vanille-Eiscreme servieren und ein wenig Sirup darüberträufeln.