

Rezept

Birnendicksaft

Ein Rezept von Birnendicksaft, am 24.02.2024

Zutaten

2 kg sehr süße, aromatische Birnen

1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 100-200 ml (je nach Zuckergehalt der Birnen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Birnen waschen und grob zerkleinern, mit dem Zitronensaft mischen. Die Birnen in einem Topf mit 1 1/2 l Wasser oder in einem Dampfentsafter entsaften.
-
2. Den Saft (ca. 1 l) in einen Topf gießen und offen bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen. Mindestens vier Fünftel der Flüssigkeitsmenge sollen dabei verdunsten. Den Dicksaft in kleine sterilisierte Twist-off-Gläser oder Flaschen füllen. Angebrochene Gläser im Kühlschrank lagern.