Rezept

Birnenmus

Ein Rezept von Birnenmus, am 12.10.2024

Zutaten

- **500 g** Birnen
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **2** Nelken
- Saft von 1/2 Zitrone
- **1/2** Zimtstange
- Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen ab 7. Monat | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel und 90 ml Wasser in einen Topf geben.

2. Den Zitronensaft und den Vanillezucker mit der Zimtstange und den Nelken zu den Birnenvierteln geben. Alles erhitzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. garen, bis die Birnen weich sind.

3. Zimtstange und Nelken herausnehmen. Das Kompott, falls nötig, mit Zucker abschmecken und je nach den Vorlieben des Kindes mit dem Stabmixer zerkleinern. Das Mus luftdicht verschlossen aufbewahren.