

Rezept

Birnenmus mit Vanille und Zimt

Ein Rezept von Birnenmus mit Vanille und Zimt, am 23.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	3 kg reife, weiche Birnen
1 Vanillestange	2 Zimtstangen
100 g brauner Zucker	75 ml Birnengeist (oder Rum)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zitronen waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Birnen putzen, schälen, vierteln und Stiele und Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und -schale vermischen. Die Birnenstücke mit dem Pürierstab zerkleinern.
2. Backofen auf 160° vorheizen. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Schote vierteln, mit dem Mark und den in Stücke gebrochenen Zimtstangen unter das Birnenmus mischen. Alles in einen großen Bräter gießen. Im Ofen bei zeitweise leicht geöffneter Backofentür (Umluft 140°, Kochlöffelstiel in die Tür klemmen) in 3-4 Std. zu einem dicken Mus eindampfen. Ab und zu durchrühren, das Mus vom Topfrand nach unten schieben.
3. Das Mus heiß in vorbereitete Gläser füllen, etwas Rum auf die Oberflächen träufeln und die Gläser verschließen. Nach dem Öffnen eines Glases das Mus durchrühren.