

Rezept

Eingemachte Birnen mit Ingwer und Vanille

Ein Rezept von Eingemachte Birnen mit Ingwer und Vanille, am 26.04.2024

Zutaten

1 1/2 kg kleine feste, aromatische Birnen	50 g Ingwer
1 Bourbon-Vanilleschote	750 ml trockener Weißwein
200 g Zucker	Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel in 1 ½ cm dicke Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark herauskratzen und die Schote in 4 Stücke schneiden.
2. Den Weißwein mit 300 ml Wasser, Zucker, Zitronensaft, Ingwer, Vanillemark und -schote aufkochen. Die Birnenstücke hineinlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Abgießen, den Sud auffangen. Den Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen.
3. Die Birnen auf die Gläser verteilen, Vanilleschotenstücke und Ingwerscheiben dazwischenstecken. Den Sud aufkochen und bis 3 cm unter den Rand der Gläser über die Birnen gießen. Die Gläser verschließen. Das hohe Blech halb in den Ofen schieben (unten), die Gläser daraufstellen und das kochende Wasser angießen. Das Blech ganz einschieben und die Ofentür schließen. Die Birnen ca. 50 Min. einkochen. Herausnehmen und abkühlen lassen.