

Rezept

Hagebutten-Birnen-Mus

Ein Rezept von Hagebutten-Birnen-Mus, am 27.04.2024

Zutaten

800 g vollreife, aromatische Birnen (z.B. Williams Christ, Gute Luise, Conference oder Santa Maria)	600 g Hagebuttenmark (ungezuckert)
	400 g Zucker
	2 cl Birnenbrand (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1300 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Birnen schälen und vierteln, dabei Stiele und Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch grob zerkleinern, mit 100 ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze in 15 Minuten zugedeckt weich dünsten. Sind die Birnen unreif, kann die Garzeit deutlich länger werden, dann müssen Sie noch etwas mehr Wasser dazugeben.
2. Die Birnen mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Hagebuttenmark und den Zucker dazugeben, unter Rühren aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Den Birnenbrand dazugeben. Das Mus in Schraubdeckelgläser füllen und diese verschließen. Oder - um das Vitamin C zu schonen - Birnen, Hagebuttenmark, Zucker und Birnenbrand nur verrühren, in Einkochgläser füllen und bei 75° 20 Minuten sterilisieren.