

Rezept

Karamellbirnen

Ein Rezept von Karamellbirnen, am 16.03.2025

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 unbehandelte Orange | 2 unbehandelte Zitronen |
| 1 kg kleine Birnen (z.B. Spadone, kleine italienische Frühbirnen) | 150 g Einmachzucker |
| | 1 Zimtstange |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Orange und Zitronen waschen. Die Schale der Orange dünn in langen Streifen abschälen, den Saft auspressen. Zitronen in Scheiben schneiden. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Alle Früchte in einer Schüssel mischen.

2. Den Zucker in einem mittelgroßen Topf mit 3 EL Wasser zum Kochen bringen, kochen lassen, bis der Zucker goldbraun karamellisiert. 1/2 l Wasser und den Orangensaft zugeben – Vorsicht, Spritzgefahr!

3. Sobald sich der Zucker weitgehend gelöst hat, Birnen, Orangenschalen, Zitronen und Zimt zugeben und die Birnen je nach Reifegrad in 4-8 Min. bissfest kochen – nicht zu weich, die Birnen garen im Glas noch weiter.

4. Die Früchte mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen, den Sud aufkochen lassen, über die Birnen gießen. Gläser sofort verschließen.