

Birnen einwecken



Birnen schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in ein Glas schichten bis dieses voll ist. Ein paar Kerne mit ins Glas geben (gibt ein besseres Aroma), etwas Zitronensaft und einen Esslöffel Zucker darüber streuen und mit kaltem Wasser füllen.

Den Rand säubern und Deckel drauf setzen.

Einwecken im Einmachtopf: Gläser in den Topf stellen mit kaltem Wasser bis zum Deckel auffüllen, auf **90°** stellen, wenn das Licht das erste mal ausgeht, noch **30 Minuten** drinlassen.

Dann sofort die Gläser rausnehmen und auf einem Tuch abkühlen lassen.

Einwecken im Backofen: siehe Anleitung vom Ofen

Rezept von Waltraud Bauer