

Birnen in Essig und Zucker

ZUTATEN

2,5 kg Früchte (kleine harte
Eimachbirnen)
1,5 Liter Essig,
750 - 1500 g Zucker
6 Stück Ingewer
1 Stück Zimt
Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Die Birnen waschen, schälen, die kleinen ganz lassen, größere halbieren, portionsweise im Essig-Zucker-Sud weichkochen, in die geschwefelten Steintöpfe geben, den Sud nach weiter einkochen und über die Früchte geben. Nach 2 Tagen den Sud abgießen, nochmals aufkochen, erkaltet über die Früchte geben, zubinden.

Quelle: Verein Landfrauenschulen, München, 1937 "Einkochbuch"

