

Eingelegte Mostbirnen

ZUTATEN

1 kg reife, aber feste Birnen
100g (Vanille-)Zucker
1 Flasche Most
1 Zimtstange
Sternanis
Nelkengewürz
Etwas getrocknete oder
gemahlene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Birnen schälen und in Viertel oder Hälften schneiden und entkernen. Danach den Most in einen Topf geben und köcheln lassen. Zucker, Zimtstange, Nelkengewürz, Sternanis und Muskatnuss (die Gewürze am besten in einem Säckchen) hinzugeben und das Ganze auf kleiner Flamme etwa eine halbe Stunde weiterköcheln lassen und immer wieder umrühren. Schließlich die Birnen dazugeben. Nach weiteren zehn Minuten die Gewürze entfernen und die Birnen und den Most in sterilisierte Einweckgläser geben.

Tipp: Wer mehr Zeit zum Einmachen hat, dem empfiehlt Sabine Zellhuber, die Gewürze in einem Säckchen bereits am Vorabend im Most köcheln zu lassen und am nächsten Tag erst die Birnen hinzuzugeben und nochmal aufzukochen. Danach unbedingt die Gewürze wieder herausnehmen, denn je länger sie eingemacht sind, desto stärker verändert sich ihr Geschmack und übertüncht unter Umständen den der Mostbirnen.

Vorratshaltungstipp: Vanillezucker lässt sich auch ganz leicht selbst vorbereiten. Einfach Zucker in ein Vorratsglas geben und eine Vanilleschote hineinfüllen. So erhält der Zucker ein ganz tolles Vanillearoma.

Quelle: Sabine Zellhuber, Hauswirtschafterin und Sammlerin alter Rezepte aus Wurmansquick

