

Birnensirup mit Vanille

1 Flasche à 5 dl



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sirup:

- 500 g Birnen
- 3 dl Wasser (300 ml)
- 500 g Zucker
- 2 Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschoten
- 1 Prise Kardamom

1 Vorbereiten:

1 Flasche à 500 ml bereitstellen.

2 Sirup:

Birnen waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Mit Wasser und Zucker aufkochen. Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Kardamom begeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Birnen samt Sirup passieren und die Flüssigkeit dabei auffangen. Sirup randvoll in die Flaschen füllen. Vanilleschoten als Dekoration dazugeben. Sofort verschliessen und auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dunkel und kühl gelagert, ist der Birnensirup einige Monate haltbar.
- Die ausgekochten Birnen können z.B. für Gebäck oder als Kompott weiterverwendet werden.