

Sciropo di pere alla vaniglia

1 bottiglia da 5 dl



Fino a 20 Min.



Ingredienti:

Sciropo:

500 g di pere
3 dl d'acqua (300 ml)
500 g di zucchero
2 di Bacche di vaniglia Bourbon Bio
Dr. Oetker
1 pizzico di cardamomo

1 Preliminari:

Preparare 1 bottiglia da 500 ml.

2 Sciropo:

Lavare le pere, pulirle e tagliarle a pezzi. Portare a ebollizione con l'acqua e lo zucchero. Incidere la bacca di vaniglia per il lungo, raschiarne i semi e aggiungere insieme al cardamomo. Far cuocere a fuoco basso per ca. 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Passare le pere e lo sciropo e tenere da parte il succo. Riempire le bottiglie con lo sciropo fino all'orlo. Aggiungere le bacche di vaniglia come decorazione. Chiudere subito e lasciar raffreddare.

Consiglio

- Conservato in un luogo fresco e al riparo dalla luce, lo sciropo di pere si conserva per alcuni mesi.
- Le pere cotte si possono riutilizzare ad es. nei dolci o come composta.