



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Safranbirnen

Eine exotische alternative zu den Rotweibirnen in Rot bieten diese Safranbirnen in leuchtend-gold.



Zutaten

- 1 Stück frischer Ingwer (etwa nussgroß)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Vanilleschoten
- 250 g Zucker
- ca. 0,2 Gramm Safranfäden
- 1 kg Birnen
- 5 g Zitronensäure

Anzahl Portionen

Für 3 Gläser à 1/2 L

Dauer

30 bis 60 min

Zubereitungszeit

30 bis 60 min

Region

Orient & Afrika



SAFFRONcompany

PREMIUM WAREHOUSE

Menüfolge

Beilage, Vorspeise

Gerichttyp

Süß Eingemachtes

Verschiedenes

Gut vorzubereiten, Vegetarisch, Ohne Alkohol

Zubereitung

Schritt 1

Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Zitronenschale mit dem Zestenreißer abziehen, Saft auspressen.

Schritt 2

Vanilleschoten aufschlitzen. 1 l Wasser mit dem Zucker, Safran, Zitronenschale, Ingwer und den Vanilleschoten aufkochen und 15 Min. einkochen lassen.

Schritt 3

Birnen waschen, vierteln, schälen und Kerngehäuse und Stiele entfernen. Birnen, Zitronensaft und -säure zum Safransirup geben und 5-8 Min. sanft köcheln lassen. Alternativ können die Birnen auch als Ganzes gekocht werden. Hier sollten die Birnen etwas länger gekocht werden.

Schritt 4

Birnen in sterilisierte Gläser füllen, den Sirup noch einmal aufkochen, in die Gläser gießen. Die Gläser sofort verschließen. Schmeckt gut mit Vanilleeis und Erdbeeren.