



Birnentraum für den Winter

Es können Sie auch Birnen verwendet werden, die schon Druckstellen haben. Beim Kochen werden eventuell vorhandene Keime zerstört.

1. Du benötigst einen Topf, Mixstab, Kartoffelstampfer oder die „Flotte Lotte“, ein Passiergerät aus Edelstahl.
2. Birnen waschen und schälen mit einem Sparschäler.
3. Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
4. Birnen in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben.
5. Wenig Wasser hinzugeben, damit die Birnen nicht anbrennen.
6. Das Ganze kochen bis die Birnen zerfallen.
7. Topf vom Herd nehmen und pürieren. Mit einem Mixstab oder der Flotten Lotte. Es soll ein cremiges Mus entstehen.
8. Für stückiges Kompott, stampfe die Birnen nur mit dem Kartoffelstampfer.
9. Abschließend kannst Du das Kompott mit Zucker, Zimt oder Vanille, oder auch ein wenig Sternanis abschmecken.