

## Birnentraum à la Baum



In unsrer idyllischen Heimat haben mein Mann und ich unser Traumhaus entdeckt und direkt zugeschlagen. Nun sind wir stolze Besitzer eines tollen Anwesens mit Schuppen, Scheune und nicht zu vergessen einem noch kleinen, aber feinen Birnenbaum.

Ich glaube es sind Williams Christ, aber da ich ihn nicht selbst gepflanzt habe, weiß ich es nicht genau. Auf jeden Fall sind sie super lecker. Es sind kleine, feste, rötlich-grüne, leicht säuerliche und sehr saftige Birnen, ganz nach meinem Geschmack.

Bereits im letzten Spätsommer habe ich einen Teil der Birnen (den Teil, der noch nicht direkt vom Baum in die Bäuche der Pflücker gelangte) eingekocht.

Sie waren bei meiner Familie sehr beliebt, nicht nur bei Familie (Birnen-)Baum, natürlich auch bei der Familie, die mich (u.a. ☺) mit diversen Mehlspeisen alla Mama, wie Weckklöse, Rostige Ritter, Kaiserschmarrn etc. und natürlich mit viel Liebe großgezogen hat.

Zu diesen Mehlspeisen gehört selbstverständlich auch immer etwas Obstiges, sei es Apfelmus oder eingekochte Birnen und dabei ist Zimt nicht zu vergessen.

Aufgrund meiner Vorliebe für Süßes und Obstiges, die mir ohne Zweifel mein geliebter Papa in die Wiege gelegte hat (er ist mitunter die größte Süßschnute, die ich kenne), habe ich mich für das Rezept „**Birnentraum à la Baum**“ entschieden:

Auf 1 Kg Birnen:

- 50 g Zucker  
(ich persönlich mag es nicht zu süß, deshalb nehme ich nicht soviel Zucker, wie in den meisten anderen Rezepten, außerdem haben die Birnen von Natur aus ein leckeres intensives Aroma)

und ganz wichtig!!!...

- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote (eingeflogen aus Bali, von meiner lieben Kollegin)
- Saft einer halben Zitrone
- ½ Liter Wasser

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, in eine Schüssel mit etwas Wasser und dem Saft einer halben Zitrone geben, damit sie nicht so schnell braun werden. In der Zwischenzeit  $\frac{1}{2}$  l Wasser mit dem Zucker in einem Topf kochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann die Birnen, die Zimtstange und die Vanilleschote zum Zuckerwasser geben und eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Danach die Birnen mit der Flüssigkeit in saubere Gläser füllen. Wenn man mag, kann man sowohl die Zimtstange als auch die Vanilleschote vor dem Kochen zerkleinern und beim Abfüllen auf die Gläser verteilen, so werden die Birnen noch aromatischer. Ebenfalls habe ich mir sagen lassen, dass die Birnen durch die Zugabe von ein bis zwei Stielen, ihr gelb-weißes Fruchtfleisch weitestgehend behalten. Ich habe es vor kurzem auch zum ersten Mal ausprobiert, kann also nichts versprechen.

Um die Birnen länger haltbar zu machen (was in unsrer Familie, wie gesagt, nicht nötig ist 😊) kann man die verschlossenen Gläser im Backofen auf einem Backblech, ca. 2cm hoch mit Wasser gefüllt, auf 100 Grad 45 Minuten einkochen.

Abgefüllt in tolle Gläser eignen sie sich auch sehr gut als ein originelles Geschenk. Denn gerade die selbstgemachten individuellen Geschenke sind doch Herzenssache und kommen immer super gut an.

In diesem Sinne....

Viel Spaß beim Verschenken  
und Genießen!!!

Jenny Baum

