

September 2010

Karamell- Birnen in Marsala

VORBEREITUNGEN:

- Einmacherezept für ca. 4-5 Gläser à 3dl Inhalt
- Eignet sich hauptsächlich als Beilage zu Dessert, Glace und Süßspeisen
- Haltbarkeit: Kühl, dunkel und sauber verschlossen 1 Jahr haltbar
- Alle Geräte und Gläser müssen einwandfrei sauber sein! Gläser heiss ausspülen und vorwärmen!

2kg feste Birnen

Zitronenwasser

Birnen schälen, halbieren, entkernen, in gleichmässige Schnitze schneiden und sofort im Zitronenwasser einlegen, so dass sie sich nicht verfärben

KARAMELL- SIRUP:

250g Zucker

2 EL Wasser

in einer weiten Chromstahlpfanne karamellisieren, bis der Zucker hellbraun schäumt, dabei die Pfanne hin und her schwenken, nicht rühren

5dl Marsala

7dl Wasser

zufügen, ablöschen, aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat

100g Zucker

erneut zufügen, danach die Birnen portionenweise in der Flüssigkeit knapp weich kochen, in saubere Gläser dicht einschichten

Karamell- Sirup nochmals aufkochen

1dl Marsala

nochmals zufügen, danach die Flüssigkeit sprudelnd heiss über die Birnen giessen, bis die Gläser überlaufen, danach gut verschliessen, Gläser reinigen, umgedreht vollständig erkalten lassen

SERVIEREN:

- Vor dem Geniessen mind. 2 Wochen ziehen lassen!
- Evtl. die Flüssigkeit zum Servieren auf Sirupdicke einkochen lassen und Dessert damit garnieren.