

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Würzige Birnen

Zutaten

4 Stk

grosse, reife Birnen, geschält, entkernt und halbiert

300 ml

Orangensaft

2 TL

Zimt

80 g

Rosinen

2 EL

brauner Zucker

Zutaten sind für 4 Personen berechnet.

Zubereitung

Die Birnen in einen breiten Topf geben. Die Gewürze, den Zucker und die Rosinen dazugeben. Den Saft darüber gießen. Die Mischung 1 Minute lang aufkochen Hitze reduzieren und das Ganze 10Min. leise kochen lassen. Die Birnen aus dem Topf nehmen und in eine Servierschüssel geben. Mit dem heißen Sirup garnieren.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Waage**.

Rezeptgruppe: Dessert.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-12-01 12:12:38

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1696

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1696&lang=de

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>