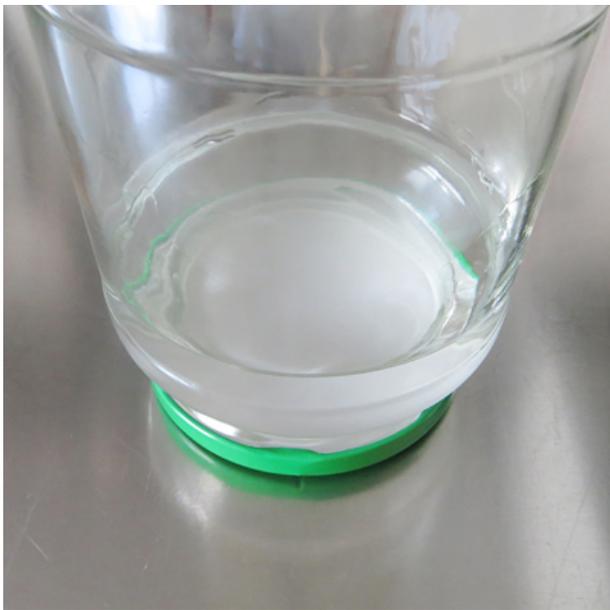


Birnenkompott im Schraubglas (Twist-Off-Glas)

Werden Lebensmittel in Schraubgläsern (Twist-Off-Glas) konserviert, müssen sie nicht eingekocht werden.



Es wird ein Glas mit passendem Schraubdeckel benötigt. Der Rand des Glases sollte keine Schäden aufweisen, damit der Deckel dicht schließt.



Zusätzlich kann das Glas auf Dichtigkeit geprüft werden, indem man es mit etwas Wasser füllt und auf den Kopf stellt. Es sollte kein Wasser aus dem Glas entweichen.



Die Gläser und Deckel zunächst heiß ausspülen und anschließend 10 min lang in sprudelnd kochendem Wasser abkochen.



Steht kein Drahteinsatz für den Kochtopf zur Verfügung, können die Gläser und die Deckel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf gehoben werden. Die Gläser mit der Öffnung nach unten auf ein Geschirrtuch legen, die Deckel ausbreiten und an der Luft trocknen lassen.

Zutaten Birnenkompott

Für 2 Gläser à 500 ml
1 kg verzehrfertige Birnen
750 ml Wasser
2 Zimtstangen
230 g Zucker
(Das Rezept kann mit abgeriebener
Zitronenschale ergänzt werden.)



Birnen gründlich waschen.



Anschließend die Birnen schälen. Damit das Fruchtfleisch nicht braun wird, kommen die geschälten Birnen in eine Schale mit kaltem Wasser.



Birnen vierteln und das Kerngehäuse sowie Stiel und Blüte entfernen.

Birnen kochen

Die Birnen in einem Kochtopf im Wasser mit dem Zucker und den Zimtstangen ankochen und anschließend 10-15 Minuten fortkochen. Die Garzeit kann sich abhängig vom Reifegrad und der Größe der Birnenstücke verlängern.

Abfüllen

Die Birnen noch heiß in die Gläser schichten, jeweils eine Zimtstange hinzufügen und anschließend mit dem Zuckerwasser auffüllen. Tipp: Damit die Gläser nicht so leicht springen, können sie beim Einfüllen auf ein feuchtes Tuch gestellt werden.



Den Deckel schließen und anschließend für 20 Minuten auf den Kopf stellen. Danach das Glas wieder richtig herum stellen, mit einem Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen.



Der Deckel muss durch den Unterdruck im abgekühlten Zustand etwas nach innen gewölbt sein. Das ist zu sehen, wenn seitlich auf den Deckel gesehen wird und/oder die Wölbung mit dem Finger tastbar ist.

Einkochen

Birnenkompott kann auch eingekocht werden. Hierfür wird das Wasser mit dem Zucker aufgekocht und solange gewartet, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Die ungekochten, geschnittenen Birnen in ein Einkochglas schichten, eine Zimtstange hinzugeben und mit Sirup auffüllen. Anschließend das Einkochglas mit Deckel und

passendem Einkochring verschließen.
Nachdem der Deckel mit zwei Klammern fixiert ist, werden die Birnen in einem großen Topf oder Einkochtopf bei 90 °C 30 Minuten lang eingekocht. Danach die Gläser herausnehmen, mit einem Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen können die Klammern entfernt werden.

Quellen

<http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/einkochen-1025669/>

<http://www.selbstversorger.de/verarbeitung/einkochen.html>

http://omis-tips.de/einmachen/gemuese_rezepte.html

Das elektrische Kochen. Fachverband für Energie-Marketing und Anwendung (HEA) e.V. beim VDEW, 52. Auflage 2003

Knorr, Anna: Das Manustriptum Haushaltsbuch. Manuscriptum Verlagsbuchhandlung, Waltrop und Leipzig 2002