

# Birnenmus



## TIPP

Das würzige Birnenmus passt sowohl zu süßen Pfannkuchen oder Schmalzgebäck als auch zu herzhaften Reibekuchen.

### ZUTATEN FÜR 2 EINMACHGLÄSER JE 1L:

1 kg RIVER VALLEY Birnen  
20 g Zucker  
100 ml Zitronensaft  
1 TL COOK! Zimt  
1 TL COOK! Rosmarin  
½ TL Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, grob würfeln und sofort mit Zitronensaft marinieren.
2. Zusammen mit Zimt, Rosmarin, Zucker und Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
3. Bei mittlerer Hitze abgedeckt für

- 25–30 Minuten köcheln lassen – anschließend fein pürieren.
4. Das Birnenmus noch heiß in sterile Gläser füllen und fest verschlossen abkühlen lassen.
5. An einem kühlen und vor Licht geschützten Ort gelagert, ist das Birnenmus bis zu 3 Monaten haltbar.