

BIO APFEL-BIRNEN MUS

Rezept für 8 Portionen

500 g Bio Äpfel Gala
500 g Bio Birnen Conference
2 Stk. Vanilleschoten
80 ml Wasser
1 Stk. Zimtstange
2 EL Zucker
Saft von einer halben Bio Zitrone

Äpfel und Birnen waschen, schälen und vierteln.
Das Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft beträufeln.
Wasser in einem Topf mit den ausgekratzten Vanilleschoten
(Mark und Schote), Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen.
Die Früchte 15 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.
Zimtstange und Vanilleschoten entfernen, Früchte mit einem
Pürierstab zerkleinern.

Passt zu Obergommer Berg-Magronen.



Das abgebildete Anrichteschiff stammt aus Privatbesitz