

# Backen mit Klaus

## Klausis Birnen-Mus

**Zutaten: (Für 4 Gläser à 435 ml)**

- 2,8 kg Birnen, 100 ml Apfelsaft, 2 Pck. Vanillezucker, 250 g Zucker,
- 2-3 Prisen Bourbon-Vanille, 2-3 Prisen Zimt, 4 Gläser, Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Birnen schälen, entkernen, vierteln u. bis zur Weiterverarbeitung in Zitronenwasser geben (so werden sie nicht braun). Die Birnen im Wasser in Stücke schneiden.



2. Zucker, Vanillezucker, Bourbon-Vanille u. Zimt vermischen. Birnen aus dem Wasser nehmen u. zusammen mit Apfelsaft u. Zuckergemisch in einen Topf geben u. weichkochen. Wenn die Birnen weich sind, alles zusammen mit dem Pürierstab zu Mus verarbeiten.



3. Mus kochend heiß in gut gereinigte Gläser füllen u. verschließen (Die Deckel sollten vorher mind. 5 Min. ausgekocht werden). Evtl. die Gläser 5 Min. nach dem Befüllen auf den Kopf stellen.



*Tipp des Chaoten: Als Nachtisch, Beilage zu Pfannkuchen oder Zutat für Kuchen verwenden.*

