

getrocknete Zuckerbirnen

Zutaten für die Zuckerbirnen:

3 Birnen

195 g Zucker

½ TL Zimt oder Lebkuchengewürz



Die Birnen werden geschält und mit einer Gemüsehobel dünn und gleichmäßig abgehobelt. Es ist dabei nicht nötig das Kerngehäuse zu entfernen. Der Zucker wird mit dem Gewürz verrührt. Die Birnenscheiben werden von jeder Seite in Zucker gewendet und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt.

Nun kommen die Birnenscheiben bei 150°C Heißluft etwa 25 Minuten in den Backofen. Dabei die Birnen etwas beobachten. Wenn sie zu viel Farbe annehmen, raus aus dem Ofen.

Sobald die Birnen aus dem Ofen sind, lässt man sie kurz überkühlen und zieht sie dann aber gleich vom Backpapier ab. Die Birnenscheiben werden nämlich bald ganz trocken und kleben sonst so am Papier an.

Passt perfekt zur Dekoration von festlichen Dessert, oder als süßer Knabberspaß.

TIPP: Unbedingt in einem luftdicht verschlossenen Geschirr lagern, da die Birnen sonst wieder Feuchtigkeit annehmen und wieder weich werden.

