



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 l	Birnensaft
0,5 l	Kräutertee
1 Stange	Zimtrinde
0,5 Stk.	Vanilleschoten
1 Stk.	Sternanis
5 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Bio-Zitrone
	Holunderblütensirup

Mein persönlicher Tipp

Die Erwachsenen können dem Birnbeutler mit einem kräftigem Schuss Birnenbrand noch einheizen.:

Romana Schneider-Lenz

Referentin für Ernährung in Linz

Quellen:

- Romana Schneider-Lenz:
Privatrezept

Heißer Birnbeutler

Zubereitung

- Zuerst die halbe Vanilleschote aufschneiden und die Zitrone in Scheiben schneiden.
- Alle Zutaten bis auf Süßungsmittel (Holunderblütensirup) erhitzen, keinesfalls kochen - den Ansatz 10-15 Minuten ziehen lassen.
- Vor dem Servieren je nach Geschmack süßen.