


# Beschwipste Birnen mit Wacholder

4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten für 4 Gläser à 350 ml:

40 zerdrückte Wacholderbeeren  
10 geschälte, entkernte Birnen  
175 ml Wodka (pro Glas ca. 5 EL)  
400 ml Wasser  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
1 KL Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck.  
= 5 g)

- 1 Die Wacholderbeeren auf Einkochgläser aufteilen. Die Birnen achteln und auf Einkochgläser aufteilen. In jedes Glas je 5 EL Wodka geben.
- 2 Wasser, Zitronensaft, Zucker und Vanille-Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, die Einsiedehilfe einrühren und randvoll über die Birnen gießen. Die Gläser verschließen, in ein 2 cm hoch mit heißem Wasser gefülltes Backblech stellen und in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 90 °C**

**Heißluft 70 °C**

**Einkochzeit: ca. 30 Minuten**