

Williamsbirne mit Passionsfrucht

Zutaten für 3–4 Gläser à 225 ml

650 g Birnen (z. B. Williams Christ)

½ Zitrone

2–3 Passionsfrüchte

4 g Ginger Nut

1 TL Ginger-Nut-Sirup

180 g Gelierzucker (3 : 1)

Die Birnen vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. 500 g Fruchtfleisch abwägen, in kleine Stücke schneiden, mit dem Saft der halbierten Zitrone beträufeln und in einen Topf geben. Die Passionsfrüchte halbieren, durch ein feines Sieb streichen und den Saft auffangen. Von dem Saft 50 ml abmessen und zu den Birnenstücken geben. Das Stück Ginger Nut sehr klein schneiden.

Die Früchte im Topf mit der gewürfelten Ginger Nut, dem Ginger-Nut-Sirup und dem Gelierzucker mischen und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

Die Fruchtmischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen. Den fertigen Fruchtaufstrich mit dem Stabmixer pürieren und in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

MEIN TIPP

Ginger Nut sind eingelegte Ingwerstücke in Sirup. Ich verwende sie gern sparsam dosiert zum Aromatisieren. Im Kühlschrank lässt sich so ein Glas eine ganze Weile aufbewahren. Habe ich keinen eingelegten Ingwer zur Hand, verwende ich etwas frisch geriebenen Ingwer.