

Hier und heute



Cranberry-Birne-Fruchtaufstrich

Dieser Cranberry-Birne-Fruchtaufstrich von Angela von der Goltz schmeckt erfrischend herb und passt perfekt zu Käse und Fleischgerichten, schmeckt aber genauso gut in Desserts.

Das Rezept

von Angela von der Goltz

Zutaten für die Birnenmasse

- 500 g Birnen (möglichst reif)
- 250 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 10 g Pektin

Zutaten für die Cranberrymasse

- 500 g Cranberrys
- 250 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 10 g Pektin

Zubereitung Birnenmasse

Die Birnen waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und im Topf zusätzlich etwas zerstampfen. Mit Zitronensaft, Zucker und Pektin zu einem Fruchtaufstrich verarbeiten, dafür unter Rühren erhitzen, etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen und kurz zur Seite stellen.

Zubereitung Cranberrymasse

In einem zweiten Topf die gewaschenen Cranberrys ebenfalls etwas zerstampfen. Mit Zitronensaft, Zucker und Pektin zu einem Fruchtaufstrich verarbeiten, dafür unter Rühren erhitzen und ca. vier Minuten sprudelnd kochen lassen.

Nun die frisch gespülten Gläser bereitstellen und sofort zur Hälfte mit der Cranberrymasse füllen. Die Birnenmasse noch einmal kurz erhitzen und im Anschluss vorsichtig auf die Beeren setzen. Gläser verschließen und möglichst wenig bewegen, damit sich die Schichten nicht vermischen.

Dieser Fruchtaufstrich ist ein toller Begleiter zu Käse, Rinder- oder Lamnbraten und Wildgerichten.