

Nicht gelungen, unspektakulär, Karamel funktioniert nicht. Machen wir nicht mehr



## Büschelbirnen



### Zutaten

12 Büschelbirnen (ca. 1 kg)  
80–100 g Zucker  
1–2 Zimtstangen

### Zubereitung

Die Birnen ungeschält mit dem Stiel in einen grossen Topf geben. Den Zucker, die Zimtstangen und so viel Wasser hinzufügen, dass die Birnen zu einem Viertel bedeckt sind. Auf kleiner Flamme 20–40 Minuten garen. Wenn der Sirup eingedickt ist, die Birnen mehrmals damit übergiessen, damit sie in den letzten 5 Minuten glasieren können.

Ev. pimpen mit Pfeffer und Balsamico (SO)

<https://www.gaultmillau.ch/rezepte/buschelbirnen-150043>