

[Originalrezept von Meister Hans, 1460]

kütten oder von pier[e]n. <129> Ain essen ge-	Quitten oder Birnen machen. <129> Ein Gericht
stalt als die pier[e]n mach also	geformt wie eine Birne, das mach wie folgt
Item nym wälisch weinper wol	Ebenso nimm gut ausgesuchte Rosinen
5 erles[e]n vnd stöß sy jn ainem mörser	und zerstoß sie in einem Mörser,
vnd nym geschelt[e]n mandel ker[e]n, vnd	und nimm geschälte Mandelkerne und
stöß sy damit vnd misch dar zue ymb[er]	zerstoß sie zusammen damit und misch Ingwer und
vnd zucker. So das geschicht. So walg	Zucker darunter. Wenn das gemacht ist, so roll
sy jn der hannd das es geschaffen sej	die Masse in der Hand, daß sie geformt werde
10 als ein pier[e]n vnd stös ain stil darein.	wie eine Birne und steck einen Stiel hinein.

Praktische Variante von Mag. Helmut Klug:

Gericht wie eine Birne (EXTRA lustiges Rezept und Endergebnis!!!)

(Hans 129) Ebenso nimm gut ausgesuchte Rosinen und zerstoß sie in einem Mörser, und nimm geschälte Mandelkerne und zerstoß sie zusammen damit und misch Ingwer und Zucker darunter. Wenn das gemacht ist, so roll die Masse in der Hand, dass sie geformt werde wie eine Birne und Steck einen Stiel hinein.

Zutaten:

Rosinen
Mandeln
Zucker, Ingwer
Zahnstocher

Die Rosinen mit den Mandelkernen und den Gewürzen zu einem festen Teig pürieren (mixen). Den Teig zu kleinen Birnen formen und einen halben Zahnstocher als Stiel hineinstecken.

Alternative:

Zutaten/Person:

1200g Marzipan

Die Rosinen mit dem Honig und dem Ingwer pürieren. Das Marzipan auswalken und runde Kreise ausstechen. Mit der Rosinenmasse füllen und zu kleinen Birnen formen. Einen halben Zahnstocher als Stiel in die Birne stecken.

Variation:

Das Ganze mit einer anderen Gewürzmischung zu diversem Obst formen formen.

Äpfel: Petersilie, Haselnuss,
Ringlotte: Safran, Dattel, Ingwer
Zwetschke: Heidelbeere, Mandel,
Kirsche: Weichsel, Nelke, Rosine
Birne: Feige, Zimt