

# Stoofperen

---

## Wat heb je nodig

1 kg stoofperen (Gieser Wildeman)  
1 kaneelstokje  
2 eetlepels suiker



Schil de peren.  
Dit kan met een mes.  
Het kan ook met een dunschiller.



Snijd de peren in vieren.  
Haal de klokhuizen eruit.



Doe de peren in een pan.  
Doe er zoveel water bij, dat de peren bijna onder water staan.  
Leg een kaneelstokje tussen de peren.



Doe het deksel op de pan en zet de pan op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de hoogste stand.  
Als de peren koken, de kookplaat op de laagste stand zetten.



Laat de peren 3 uur stoven.  
Na 2 uur een kopje water toevoegen.  
Het water verdampt namelijk.



Haal het kaneelstokje uit de pan.  
Strooi de suiker over de peren.  
Laat nog 5 minuten warmen en zet dan de kookplaat uit.

---