Riesling-Birnen

Dessert » Kompott

Zutaten (4-6 Personen)

» 1 Vanilleschote(n)
» 3/4l Weißwein
» 250g Zucker
» 4 EL Honig
» 1 Zitrone(n)
» 4-6 Birne(n)
» 125g Schlagsahne
» 2 TL Puderzucker
» 2 EL Birnengeist

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Wein mit 1/4l Wasser, Zucker, Honig, Zitronensaft, -schale, Vanillemark und -schote aufkochen. Birnen schälen, Stiele dranlassen. Birnen in den Sud legen. Bei schwacher Hitze ca. 15min pochieren. Im Sud auskühlen lassen.

2. Sahne und Puderzucker halb steif schlagen. Birnengeist kurz unterschlagen. Birnen aus dem Sud heben, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften fächerartig aufschneiden. Mit Sahne auf Tellern anrichten. Mit Zitronenschale verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 290kcal/E2g/F10g/KH41g pro Portion

angelegt am: 10.05.2005 Rezept-Nr: 1929

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke