

Gewürzbirnen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,25 l aromatischer Weißwein, 1 Esslöffel Gelierzucker oder Kristallzucker, 0,5 Teelöffel Korianderkörner, 3 Teelöffel weiße Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 1 Zitronenscheibe, 4 kleine, reife Birnen.

Die Zubereitung:

Wein mit 1/8 Liter Wasser, Gelierzucker oder Zucker, Koriander, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Zimtstange und der Zitronenscheibe in einen hohen Topf geben und bei geringer Hitze ca. 2 Minuten kochen lassen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in den Gewürzsud geben und die Birnen darin ca. 6-8 Minuten kochen lassen.

Topf von der Hitze nehmen und Birnen im Sud auskühlen lassen. Birnenhälften mit etwas Sud in Dessertschalen anrichten. Nach Belieben Schoko- oder Vanillemousse dazu anrichten.

Guten Appetit!