

Birne Helene



Zutaten für 4 Personen:

4 Birnen

Sud:

Saft von 1 Bio-Zitrone

500 ml Wasser

200 g Zucker

1/2 Vanilleschote

1 Zimtstange

1 Sternanis

5 Nelken

Sonstiges:

4 Kugeln Vanilleeis

Schokoladensauce
(Convenience, z.B. von
Schwartau)

Mandelblättchen

1. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse auf der Unterseite mit einem Kugelausstecher entfernen und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre Farbe behalten.

2. Die Zutaten vom Sud aufkochen, die Birnen einlegen und etwa 5 min köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Sud auskühlen lassen.

3. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.

4. Birnen und Vanilleeis auf Schokoladensauce anrichten. Birne mit etwas Schokoladensauce

beträufeln. Mandelblättchen verstreuen.

Hinweise:

Restlichen Sud kann man als Basis für Getränke weiterverarbeiten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Nachspeisen, Obst, Eis, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023