Nah&Frisch

www.nah&frisch.at Professional

Rotweinbirnen mit Mascarpone-Zimtcreme

Dessert Obst Schnelle Küche Winter



Zutaten

- 250 ml Rotwein
- 1 EL Zucker
- 1/2 Zimtstange
- 1/2 Sternanis
- 1 Nelke
- 1 Kardamonkapsel
- 2 Birnen
- 1 Becher Danone Dany Sahne
- Vanille (190 g)
- Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Rotwein mit Gewürzen aufkochen. Birnen schälen, ohne den Stil wegzuschneiden. Die ganzen Birnen in den Rotweinsud legen und zugedeckt je nach Birnensorte für 10 bis 12 Minuten kochen, bis sie einigermaßen weich sind. Die Birnen dabei auch mal wenden.

Topf vom Herd nehmen und Birnen im Sud auskühlen lassen. Danone Dany Sahne Vanille luftig aufschlagen. Die Crème in eine Schale geben und die Rotweinbirne darauf platzieren. Mit wenig Zimt bestäuben.