



ROTWEINBIRNEN

Für 4 Weckgläser à 7,5 dl

Zutaten:

12 kleine Birnen
1,5 Liter Rotwein
2 EL Zucker
2 EL Vanillepaste
1 Zimtstange
2 Sternanis



Zubereitung;

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse ausstechen. In einer hohen Pfanne den Rotwein, den Zucker, den Zimt, die Vanillepaste und den Sternanis aufkochen. Die Birnen hineinlegen, dass sie ganz bedeckt sind und alles auf mittlerer Stufe 20 min kochen. Danach vom Herd nehmen und heiss in die ausgespülten Gläser füllen und sofort verschliessen. Oder bei Verwendung für einen Dessert in der Pfanne auskühlen lassen, danach bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern. Die Rotweinbirnen passen perfekt zu eine Kugel Eis mit Meringues, aber auch sehr gut zu Wildgerichten. Im Keller, dunkel und kühl gelagert halten die Birnen ein paar Wochen lang.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Helinda K.

Eat, letters and deco

