

Rotweibirnen mit Mascarpone-Zimtcreme

Dessert

Obst

Schnelle Küche

Winter

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 Rotweibirne darauf platzieren. Mit wenig Zimt bestäuben.



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