Amaretto-Birnen

Ein fruchtiges Rezept für die Birnen Zeit. Als Nachtisch können Amaretto-Birnen sicher jederzeit punkten. Schmeckt aber auch zu verschiedenen Hauptgerichten wirklich lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Birnen
250 ml	Weißwein
30 ml	Amaretto Likör
1 Stk.	Orangenschale
0.5 Stangen	Zimt
4 Blätter	Minze (zum Dekorieren)

Für die Sauce

125 ml	Milch
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Espressopulver (Instant)
80 g	Schokolade (hoher Kakaoanteil)

Zubereitung

1. Für Amaretto-Birnen zuerst die Früchte schälen und den Stiel entfernen. Dabei gleichzeitig eine tiefere Kerbe in die Frucht schneiden, damit eine Zimtstange drin Platz hat. Diese sogleich hineinstecken.

2. Nun in einem kleinen Topf Weißwein und Amaretto mischen. Von der Orange die Schale abscheiden und ebenfalls zugeben. Dies aufkochen lassen. Die Birne in die Flüssigkeit legen und mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ungefähr 8 Minuten köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen, und die Birne in der Flüssigkeit kalt werden lassen.

3. Um eine leckere Sauce herzustellen, Milch, Zucker, Salz und Espressopulver verrühren und ebenfalls kurz aufkochen lassen. Die Schokolade zerbröseln und in die heiße Flüssigkeit geben. Immer wieder umrühren, bis die Schokolade vollständig aufgelöst ist und eine dicke, sämige Sauce aus der Flüssigkeit geworden ist. Diese danach ein wenig abkühlen lassen.

4. Auf einen flachen Teller die Schokosauce nun dekorativ anrichten, die Birne darauf und das Ganze mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Tipp

Noch lauwarm schmeckt die Amaretto-Birne am besten. Sehr lecker auch zu einer Kugel Vanille-Eis.