

Birne Helene

Das klassische Rezept für Birne Helene - hier mit einer wunderbaren Schokoglasur, Mandelsplittern und Vanilleeis angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Vanilleeis
4 Stk.	Birnen
0.5 l	Wasser
2 EL	Zitronensaft
4 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 ml	Schlagobers (für die Schokosauce)
100 g	Bitterkuvertüre (für die Schokosauce)

Zubereitung

1. Für die Birne Helene keine vollreifen Früchte verwenden, am besten eignen sich feste Birnen, die noch grün sind. Dieses als erstes schälen, längs halbieren und dabei das Kerngehäuse herauslösen. Alternativ Dosenfrüchte verwenden (Schritt 2 entfällt dann).
2. Einen Topf mit Wasser füllen, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft beifügen, zum Kochen bringen. Die Birnen in den Topf geben, Temperatur reduzieren und bei niedriger Hitze rund 10 Minuten garziehen lassen. Die Birnen sollten noch ein wenig Biss haben. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Topf vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Schokoglasur das Schlagobers in einen kleinen Topf füllen und bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Kuvertüre zerkleinern und zufügen, langsam schmelzen lassen, dabei oft umrühren.
4. Die ausgekühlten Birnen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Auf Desserttellern

anrichten, jeweils eine Kugel Vanilleeis daneben platzieren und mit der Schokoglasur verzieren. Sofort servieren.

Tipp

Zur Birne Helene nach Belieben geschlagenes Schlagobers servieren und mit Minzeblättern, gehackten Nüssen oder Mandelsplittern verzieren.