Birnen mit Schokoladensauce

Rezept für ein wunderbares Dessert: Birnen mit Schokoladensauce, auf dem Bild schön dekoriert mit Minzeblättern und Zimtstangen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

2 EL	Zitronensaft (oder Orangensaft)
1 EL	Zucker
1 Prise	Zimtpulver
750 g	Birnen
250 g	Schlagobers
125 ml	Wasser
2 EL	Honig
2 EL	Vanillezucker
200 g	Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für die Birnen mit Schokoladensauce zuerst Wasser und Zitronensaft (oder Orangensaft) in einen Topf füllen. Zimtpulver und Zucker einrühren, zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur einkochen lassen, bis sich die Flüssigkeit ungefähr um die Hälfte reduziert hat. Regelmäßig umrühren.

2. Die Birnen waschen, trocknen und schälen. Mit einem Kugelausstecher von der Unterseite die Kerngehäuse entfernen. Die Birnen auf einen flachen Teller setzen, mit dem Zucker-Zimt-Sirup bepinseln und für 5 Minuten kaltstellen.

3. Die Zartbitterschokolade zerkleinern. Das Schlagobers in einen kleinen Topf

füllen, Vanillezucker und Honig einrühren. Zum Kochen bringen, dabei oft umrühren. Die Schokolade einrühren und schmelzen lassen, dabei weiter rühren. Die Birnen aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Schokosauce verzieren.

Tipp

Die Birnen mit Schokoladensauce nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen (Pistazien, Haselnüsse, etc.), mit Zitronenmelisse, Minze oder Basilikum verzieren. Dazu schmeckt Vanilleeis.