# Gebackene Birnen mit Nüssen

Die gebackene Birnen mit Nüssen, Honig und Trockenfrüchten sind eine gesunde und köstliche Leckerei. Das Rezept kommt ganz ohne zusätzlichen Zucker aus.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Birnen (große, zb Williams Christ Birne) |
| 2 EL | Rosinen |
| 1 EL | Cranberries |
| 4 EL | Nüsse (gemischt, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, etc.) |
| 2 EL | Mandelmus |
| 1 EL | Honig (oder Ahornsirup) |
| 1 Prise | Zimt |

## Zubereitung

1. Für die **gebackenen Birnen mit Nüssen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen waschen und halbieren, das Kerngehäuse mit einem scharfen Messer entfernen. Die Nüsse grob zerhacken, Cranberrys und Rosinen zerschneiden und mit dem Mandelmus, Honig und Zimt verrühren.

2. Jetzt die Birnenhälften in eine Backform geben und mit der Nuss-Fülle füllen. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen.

## Tipp

Zu den gebackene Birnen mit Nüssen eine Vanillesauce oder eine Kugel Vanilleeis mit einem Klecks Schlagobers servieren.