Karamellisierte Birnen

Die karamellisierte Birnen sind ein einfaches Dessert mit feinem Karamellgeschmack. Perfekt zu Vanilleeis, Palatschinken oder Käseplatten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Birnen (feste, reife)
75 g	Feinkristallzucker
50 g	Butter
150 ml	Birnensaft

Zubereitung

1. Für die süßen **karamellisierten Birnen** zunächst die Früchte schälen, halbieren und das Kerngehäuse sorgfältig entfernen. In einer großen Pfanne den Feinkristallzucker bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, bis er goldbraun karamellisiert – dabei nicht rühren, sondern nur gelegentlich die Pfanne schwenken, um ein Anbrennen zu vermeiden. Sobald der Zucker flüssig ist, Butter hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Birnenhälften einlegen und von beiden Seiten kurz anbraten, damit sie den feinen Karamellgeschmack aufnehmen. Anschließend mit Birnensaft ablöschen und offen zirka 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Früchte bissfest-weich sind und die Sauce eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Die karamellisierten Birnen auf Dessertteller anrichten und mit dem Saft übergießen.

Tipp

Sollten keine Kinder mitessen, kann man die karamellisierten Birnen kurz vor dem Servieren noch mit einem kleinen Schuss Birnenbrand aromatisieren.