



Winterbirne unter Sahnehäubchen

▼ Zutaten

2 mittelgr.	Birnen
¼ Liter süßer	Weißwein o. Traubensaft
80 Gramm	Zucker
etwas	Marzipanrohmasse
½ Becher	Schlagsahne
100 Gramm	Pflaumenmus
	evtl. Krokant o. geröstete Mandeln o.ä.

■ Zubereitung:

1. die Birnen schälen, halbieren oder vierteln (der Stiel sollte dran bleiben) und das Kerngehäuse herausheben
2. den Wein, 40 Gramm Zucker und eine Prise Kardamom aufkochen
3. die Birnen darin ca. 10 Minuten weich garen und abkühlen lassen (geht alternativ auch im Dampfgarer)
4. etwas Marzipan-Rohmasse verkneten, ausrollen
5. mit einer Ausstechform, z.B. Sterne oder Herzen ausstechen
6. mit Krokant oder Ähnlichem verzieren
7. die Sahne steif schlagen
8. vor dem Servieren die Pflaumenmarmelade ca. 1 Minute erhitzen
9. eventuell eine Soßenkelle von der Birnensud dazu geben
10. dann je einen Klecks auf die Mitte der Teller geben
11. darauf die Birnenhälften und einen Schlag Sahne
12. auf den Tellerrand die Marzipanfigur legen