



Dauer: //\ittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Winter Weihnachten
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

1	Orange
1	Zitrone
0,5 L	Rotwein
1	Zimtrinde
	Gewürznelken
100 G	Kristallzucker
4	reife Birnen
4	Mozartkugeln

	Marzipan
20 G	Maizena
	Weinbrand
	Vanilleeis
	Himbeeren
	Schwarzbeeren

Zubereitung

- 1. Orange und Zitrone halbieren, mit Rotwein, Zimtrinde, Gewürznelken und Zucker aufkochen.
- 2. 10 Minuten kochen lassen und danach abseihen.
- 3. Birnen schälen und das Kerngehäuse mit Hilfe eines "Pariser Ausstechers" von unten aus der Frucht holen.
- **4.** Birnen in den Rotweinsud geben, 20 Minuten leicht köcheln und danach im Sud auskühlen lassen.
- 5. Die kalten Birnen mit je einer Mozartkugel füllen und das Loch mit etwas Marzipan verschließen.
- 6. Die Birnen in Alufolie einwickeln.
- 7. Maizena mit Weinbrand abrühren und auf die Hälfte des Suds einkochen, kalt stellen.
- 8. Birnen in eine Alutasse stellen und im Kugelgriller für 15 min bei etwa 150°C aufheizen.
- 9. Vorsichtig auswickeln (geschmolzene Mozartkugeln!).
- 10. Auf einem Teller stehend mit Beeren und Vanilleeis anrichten.
- 11. Mit kalter Rotweinsauce übergießen.