



Dauer: Mittel

.....

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.