



Rezept online aufrufen

Birne Helene

150 ml Wasser und 150 ml Wein, Zucker, Zitronensaft und die Zimtstange zum Kochen bringen.

Während dieser Zeit die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und Stiel und Blüte entfernen. Die Birnenhälften in den Sud geben und 10 Minuten garen.

Die Schokolade im Wasserbad zergehen lassen.

Die Birnenhälften aus dem Topf nehmen, abtropfen und leicht abkühlen lassen. Danach die Birnenhälften mit dem Vanilleeis auf einem Glasteller anrichten und mit der Schokolade übergießen.



Zutaten für 4 Portionen:

150 ml	Wasser
150 ml	Weißwein
50 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 Stange/n	Zimt
4	Birne(n)
150 g	Schokolade
500 ml	Vanilleeis

Rezept von: sandor

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal