



Rezept für

Birne Helene

IDEAL FÜR: Eis essen mit Kind und Kegel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 35 Minuten

ZUTATEN:

Für 4 Portionen:

4 Birnen
200 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Stange Zimt

Saft von einer Zitrone

150g Schokolade
4 Kugeln Vanille Eis
Schlagsahne nach Belieben

ZUBEREITUNG:

Schritt 1:

Birnen schälen, halbieren und mit einem (Apfel)Kernausstecher entkernen.

Schritt 2:

In einer große Bratpfanne 0,5 l Wasser mit dem Zucker, der aufgeschnittenen Vanilleschote, der Zimtstange und dem Zitronensaft aufkochen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und 12-15 Minuten dünsten. Die Birnen dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Anschließend Birnen aus der Pfanne heben und abkühlen lassen.

Schritt 4:

Ein Wasserbad herrichten. Schokolade grob zerkleinern und darin schmelzen.

Schritt 5:

Dessertteller herrichten und darauf je eine Kugel Vanilleeis und 2 Birnenhälften anrichten. Die geschmolzene Schokolade über die Birnen gießen. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren. Die restliche Schokolade in einer Sauciere geben und dazu servieren.

Bon appetit!