



Zutaten:

300 g	Birnen
1-2 El	Honig
1 El	Haselnussöl
50 g	süßer Kirschsafft
	Vanille
	Zimt
	Nelke
	Sternanis
	Ingwer
1 Msp.	Konfigel (Geliermittel)

Zubereitungszeit: 10 Min. + 5 – 10 Min.
Garzeit, für 2 Personen – preisgünstig

Gedünstete Gewürzbinne

Zubereitung:

Die Birne vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Wenn die Schale sehr fest ist, sollten Sie diese auch abschälen.

Den Honig mit dem Öl in der Pfanne leicht anbräuen. Zuerst die Gewürze, dann die in Scheiben geschnittenen Birnen dazugeben, mit dem Fruchtsaft ablöschen und darin weich dünsten. Die Birnen entnehmen und die Flüssigkeit mit dem Konfigel leicht binden, danach die Birnen wieder zugeben.

Typ:

Dazu schmeckt prima ein Vanillequark oder auch einfach nur glatt gerührter Joghurt.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

