

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
55 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
Frankreich

POCHIERTE BIRNE MIT SAFRAN



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime light. hachette 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein geniales Dessert! Das Kochen der Birnen im Süsswein braucht etwas Zeit. Die würzigen Spekulatius-Biscuits aus Holland sind überall erhältlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Birnen	10 Fäden	Safran
1 Fl	Süsswein	4	Spekulatius-Biscuits

ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen, ohne den Stiel zu entfernen. Zusammen mit dem Süsswein und dem Safran in eine Kasserole geben.
2. Rund 45 Min. leicht köcheln lassen. Die Birnen sollen weich werden und die Sauce eingedickt sein. Die Birnen im Sirup abkühlen lassen.
3. Etwas Sauce auf den Teller geben, die Birnen aufschneiden und auf die Teller legen. Mit etwas zerbröseltem Spekulatius-Biscuit bestreuen.