AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	55 Min.	Herbst	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-Bisquits aus Holland sind überall erhältlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

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

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 abkalten lassen.
3. Etwas Sauce auf den Teller geben, die Birnen aufschneiden und auf die Teller legen. Mit etwas zerbröseltem Spekulatius-Bisquit bestreuen.