

Glasierte Birnen

Zutaten für 4 Personen

4 feste mittelgroße Birnen

2 EL Zitronensaft

200 g Zucker

1/2 Zimtstange

150 ml Sahne

300 ml Rotwein

abgeriebene Schale einer
1/2 Orange (unbehandelt)

- Birnen schälen, jedoch nicht entkernen
- Zitronensaft in eine Schüssel mit Wasser geben und die Birnen eintauchen, damit sie nicht braun werden
- In einen Topf, in dem die aufrecht stehenden Birnen Platz haben, den Zucker, 100 ml Wasser, die Zimtstange und die abgeriebene Orangenschale geben, alles aufkochen lassen und häufig umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist
- Die Birnen zugeben (aufrecht in den Topf stellen) und 10 Minuten dünsten lassen
- Den Rotwein zugießen und bei schwacher Hitze ohne Deckel nochmals 20 Minuten köcheln lassen - die Birnen sollen weich sein, aber nicht zerfallen
- Die Birnen mit dem Schaumlöffel aus dem Topf holen, abtropfen lassen und in eine Schüssel geben
- Zimtstange aus dem Topf holen
- Die im Topf verbliebene Flüssigkeit bei starker Hitze zu einem dünnflüssigen Sirup einkochen
- Diesen Sirup löffelweise abwechselnd über die Birnen geben, so dass eine Glasur entsteht. Abkühlen lassen und kühl stellen
- Mit Schlagsahne servieren.