

Rotweibirnen mit Weinschaumsauce

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

4 Birnen	½ Zitrone (Bio)
500 ml Rotwein	4 Eigelb
2 EL Vanillezucker	2 EL Zucker

Zubereitung:

Die Birnen schälen (die Stiele aber daran lassen) und das Kerngehäuse entfernen. Rotwein mit Vanillezucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone in einem Topf aufkochen. Geben Sie die Birnen hinein, aber nicht zu weich werden lassen. Wenden Sie die Birnen einmal, nehmen Sie dann heraus und lassen sie abtropfen. Den Weinsud aufbehalten.

Das Eigelb mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale verrühren. Anschließend geben Sie ca. 200 ml des Weinsuds hinzu und rühren bis sich die Masse verdoppelt.

Geben Sie die Birnen mit der Sauce in eine Schale und fertig.