

Karamellierte Birne mit Nüssen und Honig

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

4	Williams Christbirnen	100 g	Honig
100 ml	Weißwein	50 g	Pistazien
50 g	Walnüsse	50 g	Pinienkerne
50 g	Mandeln	2 EL	Nussöl
100 g	Marzipan	40 ml	Amaretto
50 g	Nussnougat		

Zubereitung:

Den Weißwein mit dem Honig aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und mit dem Kugelausstecher aushöhlen (ca. 1 cm Wandstärke belassen), dazu Kerngehäuse, Stiel und Blütenansatz entfernen. Die halbierten und ausgehöhlten Birnen mit der Rundung nach unten nebeneinander in die Auflaufform setzen und mit dem Honig-Weißwein-Sirup begießen. Die Nüsse grob hacken und in einer beschichteten Pfanne mit Nussöl anrösten. Die gerösteten Nüsse mit Marzipan und Amaretto zur Birnenfüllung verkneten. Diese Füllung auf die halbierten Birnen mit dem Esslöffel nockenförmig verteilen. Die Birnen auf der Einschubebene 3 im Programm „feuchte Heißluft“ bei 140°C für 50 Minuten garen. Nach der Garzeit die Birnen auf einer Servierplatte anrichten, den Honigsirup aus der Auflaufform in einen Stieltopf aufkochen und mit dem Nougat zu einer sämigen Sauce verrühren.

Anrichten: den Karamell kreisförmig um die Birnen gießen und mit Sahne servieren.