

Pochierte Birnen mit Ziegenfrischkäse

Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

12 Birnen	25 cl. Wasser
250 g Puderzucker	1 Fl. Pfeffersirup (Spezialität aus der Provence)
100 g Brousse de chèvre (Ziegenfrischkäse)	

Zubereitung:

Die Birnen schälen und ganz lassen. Das Wasser und den Zucker in einem Topf erhitzen, bis ein Sirup entsteht. 15 cl des Pfeffersirups dazugießen. Topf vom Herd nehmen. Die Birnen in den Sirup tauchen und eine Stunde ziehen lassen. Den Ziegenkäse abtropfen lassen und mit den kandierten Birnen servieren. Je nach Geschmack mit Pfeffersirup süßen.