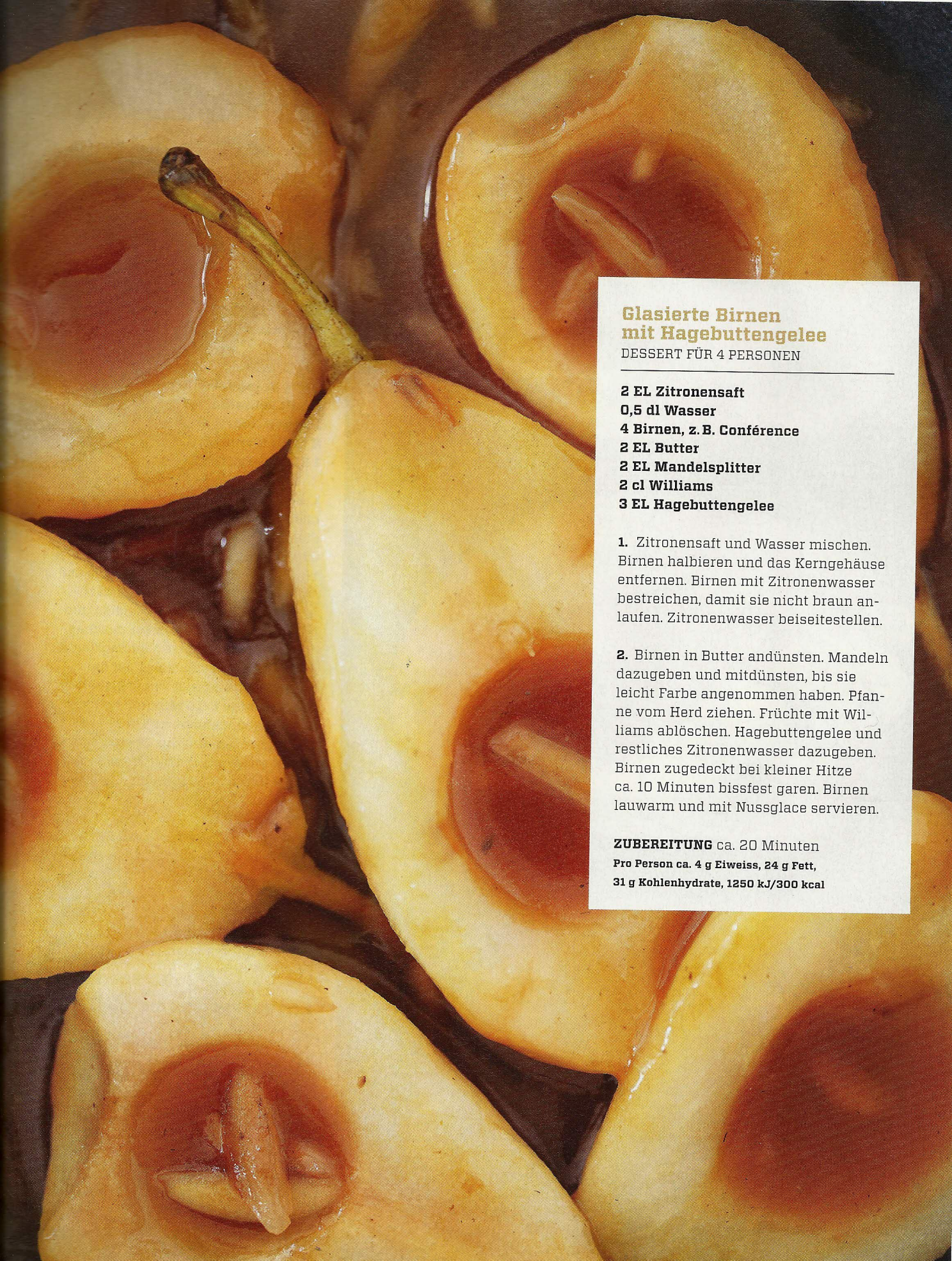




Glasierte Birnen mit Hagebuttengelee

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

2 EL Zitronensaft
0,5 dl Wasser
4 Birnen, z. B. Conférence
2 EL Butter
2 EL Mandelsplitter
2 cl Williams
3 EL Hagebuttengelee

1. Zitronensaft und Wasser mischen. Birnen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen mit Zitronenwasser bestreichen, damit sie nicht braun anlaufen. Zitronenwasser beiseitestellen.

2. Birnen in Butter andünsten. Mandeln dazugeben und mitdünsten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Pfanne vom Herd ziehen. Früchte mit Williams ablöschen. Hagebuttengelee und restliches Zitronenwasser dazugeben. Birnen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten bissfest garen. Birnen lauwarm und mit Nussglace servieren.

ZUBEREITUNG ca. 20 Minuten

Pro Person ca. 4 g Eiweiss, 24 g Fett,
31 g Kohlenhydrate, 1250 kJ/300 kcal