

Rezept

Birne Helene mit Pistazieneis

Ein Rezept von Birne Helene mit Pistazieneis, am 23.04.2024

Zutaten

4 reife Birnen (à ca. 150 g)	2 EL Zitronensaft
3 EL Zucker	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
200 g Sahne	150 g Zartbitterschokolade
1 Prise Zimtpulver	4 Kugeln Pistazien- oder Vanilleeis

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 25 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen vierteln, entkernen und schälen. 300 ml Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze 5 Min. kochen lassen.
2. Die Birnenstücke in den Sud einlegen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 5 Min. dünsten, dann vom Herd nehmen. Inzwischen die Sahne erhitzen und die Schokolade hacken. 100 g gehackte Schokolade unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Sauce mit Zimt würzen.
3. Birnen mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben. Mit je 1 Kugel Eis und der heißen Schokoladensauce anrichten. Das Birnendessert mit übriger Schokolade bestreuen und sofort servieren.