Rezept

Weißwein-Birnen mit Walnusscreme

Ein Rezept von Weißwein-Birnen mit Walnusscreme, am 29.04.2024

Zutaten

3	Birnen
1 EL	Zucker
100 g	Schmand
4 Stück	Alufolie (ca. 30 x 40 cm)
2 El	Weißwein
4 EL	Walnusskerne
1 TL	Ahornsirup

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Wein und Zucker mischen und ca. 2 Std. marinieren.

2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen und die Folien auslegen. Die Birnenspalten mit der Marinade darauf verteilen und die Folien über dem Obst gut verschließen. Die Päckchen auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. garen.

3. Inzwischen die Walnüsse fein hacken und mit Schmand und Ahornsirup mischen. Zu den lauwarmen Birnen servieren.