

Rezept

Gefüllte Birnen mit Mascarpone

Ein Rezept von Gefüllte Birnen mit Mascarpone, am 25.04.2024

Zutaten

2 große Birnen (Williams Christ)	100 ml Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
3 EL Zucker	200 g Mascarpone
2 EL flüssiger Honig	Zitronenmelisse zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Birnen schälen, längs halbieren und die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. In einem passenden Topf Wein, 1 EL Zucker und wenig Wasser erhitzen, die Birnen darin bei schwacher Hitze 5 Min. garen. Dann abtropfen lassen. Sirup auffangen.
2. Mascarpone mit 2 EL Zucker mischen, in die Birnen füllen. Den heißen Sirup mit Honig verrühren und um die Birnen gießen. Mit Melisseblättchen garnieren.