

Rezept

## Gefüllte Birnen mit Mascarpone

Ein Rezept von Gefüllte Birnen mit Mascarpone, am 10.05.2026

### 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.