Rezept

Gewürzbirnen mit Karamellparfait

Ein Rezept von Gewürzbirnen mit Karamellparfait, am 02.06.2025

Zutaten

150 g	Zucker
5	Eigelbe
4	Birnen
100 g	Honig
1	Zimtstange
150 g	Milch
350 g	Sahne
1	Vanilleschote
2	Sternanise
1 TL	Kardamomkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für das Karamellparfait in einem mittelgroßen Topf 100 g Zucker bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Dann Milch unter Rühren dazugießen. Einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und lauwarm auskühlen lassen.

2. Den übrigen Zucker mit den Eigelben in einer Metallschüssel verrühren. Die noch warme Milchmischung unter stetigem Rühren in die Zucker-Eigelb-Masse gießen. Die Mischung über einem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, auskühlen lassen. Die Sahne mit dem Handrührgerät steif aufschlagen und unter die Masse heben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form füllen und 12 Std. im Gefrierfach gefrieren.

3. Ca. 40 Min. vor dem Servieren den Backofen auf 170° vorheizen. Die Birnen schälen und in eine flache Auflaufform stellen. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Honig mit sämtlichen Gewürzen, einschließlich der Vanilleschote in einem kleinen Topf erwärmen.

4. Die warme Gewürz-Honig-Mischung über die Birnen gießen. Die Birnen für 15-20 Min. in den Backofen geben. Gelegentlich mit dem Honig, der sich in der Auflaufform sammelt, beträufeln. Die karamellisieretn Gewürzbirnen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

5. Die noch warmen Birnen auf Tellern anrichten und mit etwas Honig-Gewürz-Sud übergießen. Das Karamellparfait dazuservieren.