

Rezept

Glühweinbirne

Ein Rezept von Glühweinbirne, am 24.06.2026

Zutaten

4 Birnen	1/2 l Rotwein
200 g brauner Zucker	2 Streifen Bio-Orangenschale
1 EL Zitronensaft	1/2 Zimtstange
1 ausgekratzte Vanilleschote	1 eGwürznelke
1 Zacken Sternanis	40 ml brauner Rum (54 %)
4 Kugeln Vanilleeis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Birnen schälen ohne den Stiel zu entfernen. Nach Belieben das Kerngehäuse von unten mit einem Kugelausstecher entfernen.

2. Den Wein mit dem Zucker, der Orangenschale, dem Zitronensaft und den Gewürzen aufkochen. Die Birnen in den Rotwein legen und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten weich kochen. Vom Herd nehmen, den Rum dazugießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen, damit die Birnen auch innen durch und durch rot sind.

3. Am nächsten Tag die Birnen herausnehmen, den Sud durch ein Sieb gießen und anschließend bei starker Hitze in ca. 10 Minuten zu einem leicht dicklichen Sirup einkochen. Einen Spiegel aus Glühweinsirup auf vier Dessertteller verteilen, die Birnen und je 1 Kugel Vanilleeis darauf anrichten. Wer mag, garniert noch mit etwas Schokoladensauce.