

Rezept

Rotweibirnen aus dem Römertopf

Ein Rezept von Rotweibirnen aus dem Römertopf, am 11.06.2026

Zutaten

6 reife Birnen	1/4 l kräftiger Rotwein
4 EL brauner Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Rotwein, Zucker und die Gewürze in den Römertopf® geben.

2. Die Birnen in den Weinsud legen und die Form schließen. Im Ofen bei 200° (Umluft 180°) 45 Min. garen. Jeweils 2 Birnenhälften auf einem Dessertteller anrichten. Dazu schmecken Eis und Schlagsahne.