Rezept

Williamsbirne mit Schokocreme

Ein Rezept von Williamsbirne mit Schokocreme, am 14.11.2026

Zutaten

6	Williamsbirnen (nicht zu weich)
	1/2 l Rotwein (z. B. Barolo)
1 Stange	Zimt
70 g	dunkle Kuvertüre
4 EL	Zucker
2 EL	brauner Rum
125 g	Crème fraîche
	1/2 Bio-Zitrone
200 g	Zucker
2	Nelken
4	Eigelbe
20 cl	Moscato d'Asti
125 g	weiche Butter
6	Dessert-Ringe (à 12 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Birnen schälen und mit dem Apfelausstecher von den Kerngehäusen befreien. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Mit Rotwein, 1/2 l Wasser, Zucker, Zimt und Nelken in einem Topf aufkochen lassen. Birnen zugeben und offen etwa 45 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. (Die Birnen dürfen nicht zu weich kochen.)

2. Birnen herausnehmen, den Sud eventuell noch bei starker Hitze auf ein Drittel einkochen lassen. Beiseite stellen und die Gewürze entfernen.

3. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Kuvertüre grob hacken. Die Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Moscato und Kuvertüre zugeben und über dem Wasserbad bei kräftiger Hitze einige Min. weiterschlagen. Etwas abkühlen lassen, den Rum unterrühren und mit dem Mixer Butter und Crème fraîche unterschlagen, bis die Masse glatt und cremig ist.

4. Die Dessertringe auf Teller setzen. Die Creme in die Ringe füllen und je 1 Birne in die Mitte setzen. Im Kühlschrank in etwa 2 Std. fest werden lassen.

5. Mit einem Messer die Creme vorsichtig vom Rand der Ringe lösen. Den Birnensud erwärmen und die Creme damit servieren.