

Birnen in Barbera

8 kleine Birnen

nur Fliege ausstechen und Haut mehrmals mit einer Stecknadel einstechen oder schälen. Stiel nicht wegschneiden!

2 EL Birnendicksaft oder Zucker
4 dl Barbera
1 Zimtstengel
2 Nelken

aufkochen, Birnen darin knapp weich kochen, Sud abkühlen lassen und anrichten
Tipp: möglichst am Vortag zubereiten
ev. zu Vanilleglacé servieren

Variante:

150 g Vollmilchquark
50 g Haselnüsse, gemahlen
1 EL Birnendicksaft oder Zucker

glatt rühren, in flache Platte verteilen, Birnen gut abtropfen lassen und stehend darin verteilen. Sauce dazu servieren