

Cassis-Birnen mit Marzipan-Rahm

Zutaten

6 Portionen

Marzipan-Rahm (muss am Vorabend vorbereitet werden):

3 dl Vollrahm

100 g Backmarzipan, in kleine Stücke geschnitten

Sud:

5 dl halbtrockener Schaumwein oder Weisswein (oder 2,5 dl Wasser und 2,5 dl Apfelsaft)

3 dl Wasser

1,5 dl Cassis-Sirup (bei alkoholfreier Variante nur 1 dl)

je 1 Stück abgeschälte Orangen- und Zitronenschale

1/2 Zimtstängel

1 Gewürznelke

6 Birnen, z. B. gute Luise, ganz, geschält

2-3 EL Cassis-Likör, nach Belieben



Zubereitung

1. Rahm erhitzen, Marzipan zugeben, unter Rühren vollständig schmelzen. Auskühlen lassen, zugedeckt 12-24 Stunden kühl stellen.
2. Schaumwein oder Weisswein (oder Wasser und Apfelsaft), 3 dl Wasser und Sirup aufkochen. Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Nelke beifügen, 5 Minuten köcheln. Schalen und Gewürze entfernen.
3. Nach Belieben Birnen mit dem Kanneliermesser einritzen, zugeben, zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 20-30 Minuten ziehen lassen. Dabei öfters im Sud wenden. Birnen im Sud auskühlen lassen. Birnen herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. Sud sirupartig einköcheln, evtl. Likör zufügen, auskühlen lassen.
4. Marzipan-Rahm steif schlagen. Birnen mit etwas Sauce auf Dessertteller verteilen. Marzipan-Rahm dazu anrichten.

Birnen 1/2-1 Tag im Voraus zubereiten, nach dem Erkalten im Sud herausnehmen, Sud sirupartig einkochen. Birnen und Sauce getrennt zugedeckt kühl stellen. Garnitur am Vortag zubereiten, offen (evtl. mit Klarsichtfolie bedeckt) bei Raumtemperatur aufbewahren. Statt Marzipan-Rahm Crème fraîche dazu servieren.

Energie: 2018kJ / 482kcal, Fett: 22g, Kohlenhydrate: 54g, Eiweiss: 3g