



Birne Helene

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Birnen | 4 St. |
| Weißwein, lieblich | 350 ml |
| Zucker | 100 g |
| Vanilleschote | 1 St. |
| Haferdrink | 220 ml |
| Schokolade, Zartbitter | 160 g |
| Vanilleeis | 4 EL |
| Mandeln, gehobelt | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Birnen schälen, der Länge nach halbieren und Kerngehäuse entfernen. In einem Topf Wein, Zucker und Vanilleschote bei mittlerer Hitze kurz aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen, aufschneiden, mit dem Messerrücken Mark herauskratzen und in die Flüssigkeit geben.
2. Birnenhälften in den heißen Sud legen und darin für ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze weich köcheln, dabei vorsichtig umdrehen. Anschließend im Sud abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Schokoladensauce Haferdrink unter Rühren erhitzen, Schokolade darin schmelzen lassen. Birnen auf einem Teller anrichten und mit jeweils 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladensauce und Mandelblättchen servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Besonders lecker schmeckt das Dessert, wenn man noch einen Schluck Birnen-Brand darübergibt.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 691 kcal |
| Kohlenhydrate | 106 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 15 g |
| Fette | 23 g |