



Vanillebirne mit Schokoeis

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Vanilleschote	1 St.
Weißwein, trocken	800 ml
Zucker	4 EL
Birnen	4 St.
Schlagsahne	200 g
Schokoladeneis	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Vanilleschote längs halbieren und mit einer Messerspitze Mark herauskratzen. In einem Topf Vanillemark und -schote mit Wein und Zucker aufkochen.
2. Birne schälen, dabei Stiele nicht abschneiden. In die kochende Flüssigkeit geben, auf mittlere Stufe reduzieren und zugedeckt ca. 20–25 Min. knapp weich pochieren. Birnen nach halber Garzeit einmal wenden.
3. Birnen herausnehmen, Flüssigkeit ca. 5–7 Min. einköcheln lassen. Mit Birnen in eine Schale geben und erkalten lassen.
4. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen.
5. Vanillebirnen mit etwas Sud und je 1 Kugel Schokoeis anrichten. Sahne in kleinen Tupfen herzförmig darumspritzen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipps: Die Birnen schmecken besonders aromatisch, wenn sie über Nacht im Sud durchziehen können, dafür kühl stellen. Der übrige Birnensud schmeckt lecker mit Sekt aufgegossen oder als Sirup in einem fruchtigen Smoothie.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	449 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	7 g