

Eierlikör-Dessert Geschmorte Birnen mit Eierlikörcreme

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für 4 Portionen)

für die Birnen:

2 Birnen
1 Zitrone
40 g Zucker
125 ml Weißwein
125 ml Wasser
1 Zimtstange

für die Eierlikörcreme:

40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
4 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
50 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. Die Birnen waschen, schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen.
2. Die Zitrone auspressen
3. Den Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren, mit Weißwein und Wasser ablöschen und den Zitronensaft und die Zimtstange zugeben.
4. Die Birnenhälften in den Sud legen und mit geschlossenem Deckel fünf bis zehn Minuten langsam weich schmoren lassen.
5. Die Haselnüsse in eine Pfanne ohne Fett geben, mit zwei Esslöffel Zucker bestreuen und karamellisieren.
6. Den Mascarpone mit dem Quark, 1 EL Zitronensaft, dem Verpoorten ORIGINAL Eierlikör und 2 EL Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgerätes gut verrühren.
7. Je eine Platte mit der Hälfte Haselnüsse bestreuen und eine Birnenhälfte darauf setzten, die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme daneben setzten und ebenfalls mit Haselnüssen bestreuen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Geschmorte Birnen mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de