

Würz-Pflaumen und Birnen aus dem Ofen mit Hagebutte und aufgeschäumten Eierlikör

Zutaten

Eierlikördessert für 4 Personen:

6 große Pflaumen oder ersatzweise 12 Zwetschgen
2 Birnen, reif und aromatisch
2-3 cm Ingwer
1 große Vanilleschote
4 Ecken Sternanis
8 kleine Butterflöckchen
1-2 Stangen Zimt
2 TL Honig
4 TL Birnenlikör
Alufolie
4-6 TL Hagebuttenmus
4 Kugeln Vanilleeis
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Mandelöl oder Butter für die Alufolie

Deko:

Zitronenmelisse

Zubereitung

Pflaumen halbieren und Stein entfernen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Aus der Alufolie Quadrate schneiden (30 x 30 cm) und mit Butter oder Mandelöl ausstreichen.

Je 3 Pflaumenhälften oder 6 Zwetschgenhälften auf ein Alufolien-Quadrat legen, Birnenwürfel dazu geben und mit 2 Butterflöckchen belegen. Obenauf kommen jeweils eine Scheibe Ingwer, eine Ecke Sternanis, ein Stück Zimtstange und dieses alles mit Honig beträufeln. Die Vanillestange längs in 4 Teile schneiden und auf jedes Obstpäckchen ein Stück Vanillestange legen.

Es folgt je Obstpäckchen 1 Teelöffel Birnenlikör, darauf kommen 1-2 TL Hagebuttenmus. Falls die Früchte sehr sauer sind, gibt man noch etwas braunen Zucker dazu. Alupäckchen verschließen, indem man die Folie oben zusammen nimmt und etwas andrückt. Bei 180-200 °C (Ober- und Unterhitze) 15-20 min. in den vorgeheizten Backofen geben. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein höheres Gefäß geben und mit dem Pürierstab kurz durchpürieren, dann den Stab etwas hochziehen, dann erhält man guten aufgeschäumten Eierlikör.

Servieren:

Die Alupäckchen auf Tellern anrichten, sie sollten aber bis zum Verzehr geschlossen bleiben. Beim Öffnen steigt der einzigartige Duft in die Nase. Eine Kugel Eis darauf anrichten und aufgeschäumten Eierlikör dazu reichen. Alternative: Man kann das Obst in Weingläsern oder Cocktailschalen anrichten und den aufgeschäumten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber gießen, eine kleine Kugel Eis obenauf geben. Dekorieren mit Zitronenmelisse.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Würz-Pflaumen und Birnen aus dem Ofen mit Hagebutte und aufgeschäumten Eierlikör](#)

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



Würz-Pflaumen und Birnen aus dem Ofen mit Hagebutte und aufgeschäumten Eierlikör

Dieses Rezept lässt sich gut vorbereiten, man kann gleich größere Mengen davon herstellen. Es ist sehr gut als Party-Dessert geeignet.

[Link zum Rezept: Würz-Pflaumen und Birnen aus dem Ofen mit Hagebutte und aufgeschäumten Eierlikör](#)

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