

Birnen-Eierlikör-Reisbonbons mit Granatapfelsauce

Zutaten

für 4 Strudelteig Reisbonbons:

30 g Milchreis
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Kokosmilch
abgeriebene Schale 1/2 Orange,
25 g gemahlene Walnüsse
100 g Birne
Saft einer halben Zitrone
20 g Zucker
1/4 TL Zimt
10 g gehackte Pistazien
2 EL Butter
2 Blätter Strudelteig

für die Sauce:

1 Granatapfel
50 g brauner Zucker
250 ml roten Portwein
Mark einer halben Vanilleschote
2 TL Speisestärke
20 ml Orangenlikör

Außerdem:

VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR zur Dekoration
Puderzucker
frische Minzblätter

Zubereitung

Für die Sauce Granatapfel quer halbieren und die Kerne über einer Schüssel herauslösen und dabei gleichzeitig den Saft auffangen. Den Zucker vorsichtig in einem Topf karamellisieren lassen mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Portwein anrühren, in die reduzierte Weinmischung einrühren und aufkochen.

Granatapfelkerne- und Saft sowie Vanillemark einrühren. Sauce vom Herd nehmen und mit Orangenlikör abschmecken. Kokosmilch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum Kochen bringen, Feiner Abrieb der Orange und den Reis einrühren, bei geringer Hitze etwa 30 Minuten quellen lassen.
Birne schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Reismasse mit Birnenwürfeln, Walnüssen, Pistazien, Zucker und Zimt gut vermengen.

Strudelteigplatten in 20 cm auf 15 cm Rechtecke schneiden und dünn mit Butter bestreichen, in deren Mitte jeweils ein kleines Stück Strudelteig legen (5 x 9 cm zur Verstärkung!). Auf jedes Teil etwa 1 gehäufter Esslöffel der Füllung setzen. Teig über die Reismasse klappen und einrollen. Die seitlichen, kürzeren Enden wie bei Bonbons zusammendrehen.



[Link zum Rezept: Birnen-Eierlikör-Reisbonbons mit Granatapfelsauce](#)

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

Birnen-Eierlikör-Reisbonbons mit Granatapfelsauce

Reisbonbons dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen, dabei mehrmals mit Butter bestreichen.

Auf Tellern dekorativ anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit Granatapfelsauce und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör umgießen, Minzblättchen dazu.

Fertig ist ein tolles Schlemmer-Dessert.

Leser-Tipp

Die Strudelteig Reisbonbons passen besonders gut in die Advent- und Weihnachtszeit, anstelle der Birne kann man auch Apfel oder Zwetschgen verwenden, die Walnüsse lassen sich auch gut durch andere Nüsse ersetzen, nur den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör sollte man nicht austauschen, er gibt dem Dessert den besonderen Pfiff. Lauwarm serviert ein absoluter Hochgenuss!!

[Link zum Rezept: Birnen-Eierlikör-Reisbonbons mit Granatapfelsauce](#)

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