

Gebackene Birne mit Pistazien-Haselnussmarzipanfüllung und Glühweinsauce

Du möchtest deinen Gästen ein unvergessliches Dessert servieren? Dann traue dich an diese gebackene Birne mit Pistazien-Haselnussmarzipanfüllung und Glühweinsauce. Diese Kombination lässt sich perfekt an einem gemütlichen Adventsnachmittag servieren.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 reife Birnen
- 100 g Marzipanrohmasse
- 30 g Pistazien (geschält)
- 30 g Haselnüsse
- 1 EL Butter
- 300 ml Glühwein
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- zusätzliche gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung

Schritt 1

Birnen vorbereiten: Backofen auf 180°C vorheizen. Die Birnen halbieren und das Kerngehäuse vorsichtig aushöhlen.

Schritt 2

Füllung: Pistazien und Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit der Marzipanrohmasse verkneten.

Schritt 3

Birnen füllen: Die Marzipan-Nuss-Mischung in die ausgehöhlten Birnen füllen. Die Birnenhälften in eine gebutterte Auflaufform setzen und mit kleinen Butterflöckchen belegen.

Schritt 4

Backen: Die Birnen ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie weich und goldbraun sind.

Schritt 5

Glühweinsauce: Glühwein mit Zucker, Zimtstange und Nelken in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

Schritt 6

Servieren: Die Birnen auf Tellern anrichten, mit der Glühweinsauce übergießen und nach Wunsch mit gehackten Pistazien garnieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz

€ 99,99



WOLL® Diamond Lite
3tlg. Bratpfannen-Set 20,
24 & 28cm, inkl. 2tlg.
Pfannenschutz

€ 179,99



WOLL® Diamor
Topf-Set, 3tlg. Ø
28cm jeweils mit

€ 259,99

