

Weihnachtsbacken Rezepte

Honig Safran Birnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Birne, Dessert, Menü, Weihnachten

4	Williamsbirnen	1 Essl. Akazienhoniq
3	Zitronen, Saft von	8 Waffelröllchen
25 g	Biskin Spezial	Minze zum Garnieren

Die Williamsbirnen waschen, schälen und die Blüte entfernen. Zitronensaft bis auf einen Esslöffel in 1 Liter Wasser geben, aufkochen und die Birnen darin auf 1 oder Automatik- Kochstelle 3-4 etwa sieben Minuten lang dünsten.

Biskin Spezial mit dem Honig, den Safranfäden und dem verbliebenen Zitronensaft auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-12 aufkochen. Die Birnen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und zum Honig Safrangemisch geben und unter mehrmaligem Wenden auf 1 oder Automatik-Kochstelle ca. 5 Minuten garen, so dass die Früchte eine schöne gelbe Farbe bekommen.

Die Birnen leicht abkühlen lassen und mit der Honig-Safransauce auf 4 Desserttellern anrichten. Mit jeweils 2 Waffelröllchen und etwas Minze garniert Als festliche Weihnachtsmenü.