

Advent-Birnen

Für 2 Personen

2 Birnen, reif	100 g Pflaumenmus	100 ml Schlagsahne
80 g Zucker	125 ml Weißwein, lieblich	200 g Marzipanrohmasse
1 TL Kardamomkapseln	100 g Krokant	

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Die Stiele nicht abschneiden. Zucker, Wein und Kardamom in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Birnen hineingeben und zehn Minuten weich garen lassen. Die Birnen anschließend abkühlen lassen. Die Marzipanrohmasse kneten, ausrollen und vier Taler oder Sterne ausstechen. Diese mit dem Krokant verzieren. Die Sahne steif schlagen. Das Pflaumenmus in einem Topf erhitzen. Je einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte eines Desserttellers geben. Die Birnenhälften darauf geben und mit je einem Teelöffel Schlagsahne garnieren. Die Marzipantaler anlegen und servieren.

Cederic Esmarch am 19. November 2009