

## Glasierte Birnen mit Walnuss-Creme

### Für 2 Personen

2 Birnen, reif, mit Stiel	1 Vanilleschote	1 Orange
100 g Mascarpone	100 g Walnusskerne	80 g brauner Zucker
200 ml Rotwein, trocken		

Den Backofen auf 220 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Zucker, Wein und Vanillemark miteinander vermengen. Die Schale der Orange reiben. Anschließend die Schale halbieren und eine Hälfte auspressen. Schale und Saft zusammen mit den Birnen und der Vanilleschote zu der Soße geben und in einem Topf zum kochen bringen. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform füllen und zum Garen in den Ofen geben. Die Hälfte der Walnüsse ebenfalls in die Auflaufform geben. Zwi-schendurch die Birnen immer wieder mit dem Saft übergießen. Die restlichen Walnüsse auf dem Backblech verteilen und im Backofen rösten. Die Vanilleschote herausnehmen. Die gerösteten Walnüsse zerstoßen und mit der Mascarpone vermengen. Die andere Hälfte der Orange auspressen und den Saft hinzugeben. Die Birnen aus dem Ofen nehmen und mit den kandierten Walnüssen, sowie der Crème anrichten. Das Ganze mit dem Soße übergießen und servieren.

Adrian Grabe am 15. April 2010