

Gefüllte Birnen

8 reife Birnen	1 EL Klebreis	1 EL Graupen
8 Lotosnüsse	8 Cashewnüsse	4 Datteln
16 kandierte Kirschen	1 1/2 EL gehackte kandierte Melone	125 g weißer Kandiszucker

Die Birnen schälen, dann Kerngehäuse und Stiele entfernen. Reis, Graupen, Lotosnüsse und Cashewnüsse oder Mandeln waschen und in einem feuerfesten Gefäß auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt gar dämpfen.

Die Datteln waschen, entsteinen und zusammen mit kandierte Kirschen und kandierter Melone hacken. Die gegarten Zutaten hinzufügen und diese Masse in die vorbereiteten Birnen füllen.

Die Birnen aufrecht in eine feuerfeste Form setzen und etwa 15 Minuten dämpfen, bis sie weich sind. Jede Birne mit einer Kirsche verzieren.

Den Kandiszucker mit 1 Eßlöffel Wasser in einem Wok schmelzen. Langsam goldbraun werden lassen, dann über die Birnen ziehen und diese sofort servieren.

Chinesisch am 19. Januar 2019