

# Geschmorte Birnen mit Biskotten und Vanille-Eis

## Für 4 Personen

### Für die Birnen:

1 Vanilleschote	1 Zitrone	3 Birnen
50 g Honig	1 Zimtstange	2 Sternanis
200 ml Apfelsaft		

### Für das Vanilleeis:

250 ml Milch	250 ml Sahne	75 g Zucker
2 Eier	2 Eigelbe	2 cl Strohrum

### Für die Biskotten:

3 Eier	125 g Puderzucker	1 Prise Salz
30 g Zucker	100 g Weizenmehl 405	

### Für die Birnen:

Für die Birnen die Vanilleschote längs aufschneiden. Das Vanillemark auskratzen und beiseite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Birnen waschen, schälen und halbieren. Das Kerngehäuse ausschneiden und die Hälften in Spalten schneiden. Die Spalten mit dem Honig, der ausgekratzten Vanilleschote, dem Zitronensaft, der Zimtstange und dem Sternanis in eine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis der Honig kocht. Den Apfelsaft angießen und die Birnen bei milder Hitze abgedeckt etwa 30 Minuten schmoren. Währenddessen einmal wenden.

### Für das Vanilleeis:

Für das Vanilleeis die Milch, die Sahne, das Vanillemark und den Zucker aufkochen. Die Eier und die Eigelbe in einer Schlagschüssel verquirlen. Etwas heiße Vanillemilch unterrühren. Nach und nach die restliche Milch und den Strohrum zugeben, verrühren und die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen. Unter Rühren auf etwa 70 Grad erhitzen. Sobald die Masse eine sämige Bindung bekommt, vom Herd nehmen und durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren.

### Für die Biskotten:

Den Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 3 EL Puderzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee weiter schlagen. Den Eischnee und das gesiebte Mehl abwechselnd unter den Eigelbschaum heben. Die Masse in einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Etwa 6 cm lange Biskotten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und im Ofen 12-14 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die geschmorten Birnen mit dem Sud in tiefen Tellern anrichten. Die Biskotten und das Vanilleeis dazu servieren.

Johann Lafer am 07. April 2018