

## Rotwein-Birnen mit Vanillesoße und Mandeln

**Für 4 Personen):**

600 ml Rotwein	500 ml Kirschsaf	150 g Zucker
1 Stange Zimt	4 Kapseln Kardamom	1 Vanille-Schote
4 Birnen	1 TL Speisestärke	4 EL gebrannte Mandeln
300 g Vanille-Eis	200 ml Schlagsahne	3 EL Mandellikör

Rotwein mit Kirschsaf, Zucker, Zimt, Kardamom und halbiertes Vanilleschote in einem hohen, schlanken Topf aufkochen. Die Birnen schälen, und 15-20 Minuten im Sud kochen. Vom Herd ziehen und im Sud abkühlen und gleichzeitig marinieren lassen.

Die Soße abgießen und auf etwa 200 ml einkochen. Mit der in wenig Wasser gelösten Speisestärke binden. Leicht abkühlen lassen. Mandeln grob hacken. Vanilleeis in einer Schüssel antauen lassen, Sahne steif schlagen. Vanilleeis und Mandellikör verrühren, Sahne unterheben.

Die Birnen mit dem gebundenen Sud, Vanillesoße und Mandeln servieren.

**Tipp:**

Den restlichen Sud als Glühwein servieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019