



## Rotweibirnen an Mascarpone-Marronicrème

Autor: FFF © (Flavio's Fine Food)

### Rotweibirnen:

- 5 dl kräftiger Rotwein
- 1 Vanilleschote
- ½ Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4 Birnen, in Streifen geschält

100 g Zucker

- Rotwein in Topf mit allen Gewürzen und Zucker aufkochen.
- Birnen darin weich kochen und einige Stunden ziehen lassen.
- Rotwein ohne Birnen zu einem Sirup einkochen.

### Mascarpone-Marronicrème:

- 250 g Mascarpone
- 1 Eiweiss, steif geschlagen

1 EL Zitronenschale (Bio)

2 EL Zitronensaft

200 g Marronikonfiture

Kirschwasser / Halbrahm / Meringueschalen

- Alle Zutaten mit Schwingbesen gut vermischen und glatt rühren.
- Crème mit etwas Kirschwasser abschmecken.
- Crème nötigenfalls mit etwas Rahm verdünnen.

### Servieren:

- Etwas Crème in Suppentellern/Dessertschalen geben, Birne in Creme aufstellen, mit etwas Weinsirup übergießen und mit etwas zerbröckelten Meringueschalen bestreuen.

**LEVEL** einfach / **PERSONEN** 4 / **ZEITBEDARF** - / **VEGGIE**

AUMAIT  
LA DE