

Gedünstete Birnen



Zubereitungszeit:	10 Minuten
Garzeit:	15 Minuten
Nährwert:	Pro Stück etwa 190 kcal / 790 kJ.

Zutaten:

- 4 große Birnen
- 40 g Butter
- 1 Zitrone
- 2 EL Zucker
- 1/2 l süßer Apfelwein
- 1/8 l süße Sahne
- 100 g Preiselbeeren (eingekocht)
- Puderzucker

Zubereitung:

Die Birnen waschen, trocknen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die Birnenhälften in die Pfanne setzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und den Apfelwein darüber gießen. Die Birnen langsam dünsten, die Pfanne vom Herd nehmen und die Birnen in der Pfanne kalt werden lassen. Vor dem Servieren die Birnen herausnehmen, auf Dessertteller setzen und mit den Preisbeeren füllen. Den Saft darum gießen. Die Sahne mit Zucker steif schlagen und je einen Klecks neben die Birnen geben. Mit Puderzucker bestäubt servieren.