

Pochierte Birnen/Äpfel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g	mittelgroße Birnen oder Äpfel
½	Zitrone (Saft)
250 ml	Wasser
125 ml	Apfelsaft (Weißwein)
50 g	Zucker
¼	Zimtstange
¼	Vanilleschote
2	Nelken

Zubereitung:

1. Die Birnen bzw. Äpfel schälen und halbieren.
Das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.
2. Die vorbereiteten Früchte mit Zitronensaft marinieren.
3. Wasser, Saft, Zucker und Gewürze aufkochen.
4. Die Birnen- bzw. Apfelhälften in den heißen Fond geben.
Bei wenig Hitze, je nach Reifegrad der Früchte etwa 15 bis 30 Minuten ziehen lassen (pochieren).
Nicht übergaren, die Form soll erhalten bleiben.
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.