

Pochierte Birnen/Äpfel

Zutaten für ca. 4 Portionen:

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

Zubereitung:

1. Birnen bzw. Äpfel schälen und halbieren.
Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.
2. Vorbereiten Früchte mit Zitronensaft marinieren.
3. Wasser, Saft, Zucker und Gewürze aufkochen.
4. 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.