Marsalabirne mit Orangenvanillespiegel

Zubereitung

Birnen:

Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen, (ich hab das Gehäuse mit einem kleinen Löffel entfernt, das geht prima). Mit der Schnittfläche nach unten in einen Topf legen. Marsala und Zitrone drüber gießen, Zucker auf den Birnen verteilen. Das Ganze nun 10 Minuten zugedeckt kochen lassen. Aufpassen das der Marsala nicht verdampft, wenn nötig nachgießen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Orangenvanillespiegel:

Sud von den Birnen mit Orangensaft aufgießen, Puddingpulver und Zucker einrühren, alles aufkochen lassen und immer schön weiter rühren. Wenn es eindickt vom Herd nehmen. Es soll nicht so fest sein wie Pudding, eher dickflüssig.

Marsalaschaum frei nach Linda:

Obers mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig den Marsala während dem Rühren unterrühren (ich habs mit meiner Küchenmaschine gemacht).

Anrichten: Orangenvanille auf einen Teller schöpfen, Birne drauf legen und Marsalaschaum über der Birne verteilen (siehe Bild). Gutes Gelingen!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Linda Brückmann.

Zutaten

- 2-3 Birnen
- 2 dl Marsala oder Eiswein
- 2 EL Zucker
- Saft von einer halben Zitrone

Orangenvanillespiegel:

- Ausgekühlter Sud von den gekochten Birnen ca. 700ml Orangensaft
- 1 P. Bourbon-vanille-puddingpulver
- 1 EL Zucker

Marsalaschaum:

- 1 Becher Schlagobers
- 1 P. Bourbon-vanillezucker
- 2cl. Marsala