



Rezepte

Schwarze Johannisbeer-Birne mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen

Von Petra & Alois Sterr

Zutaten:

- 6 kleine reife Birnen
- 200 ml. Schwarzer Johannisbeerlikör
- 1/2 Ltr. Weißwein
- einige eigene Walnüsse
- 6 Ziegenfrischkäse (ca.1-1,5 cm stärke)
- brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Birnen schälen. In einem Topf den schwarzen Johannisbeerlikör un den Wein aufkochen. Die ausgehöhlten Birnen dazu geben und beiseite stellen. Nüsse grob hacken.

Von der schwarzen Johannisbeerlikör/Weinmischung 100 ml. abnehmen und mit etwas Speisestärke binden.

Den Ziegenfrischkäse mit Zucker bestreuen und mit einer Lötlampe hellbraun karamellisieren.

Birne abtropfen lassen und mit dem karamellisiertem Ziegenfrischkäse und den gekackten, gerösteten Walnüssen schön dekorieren und servieren

Guten Appetit!