



Rotweibirnen mit Maronen Zimt-Eis & Crumble

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

	Für die Birnen:	4	feste Birnen
500 ml	Rotwein	½ Stange	Zimt
120 g	Zucker	1	Sternanis
1	Vanilleschote	1-2 TL	Speisestärke
	Für das Eis:	1000 ml	Schlagsahne
100 ml	Milch	3	Eigelb
60 g	Zucker	70 g	Maronen (gegart)
½ TL	Zimt		Für das Crumble:
100 g	Lebkuchen (ohne Glasur)	100 g	zimmerwarme Butter
50 g	brauner Zucker	150 g	Mehl (Type 405)

Zubereitung

Zubereitung

1. Für das Eis Sahne, Milch, Zucker und die Maronen in einen Topf geben und aufkochen.
2. Die Masse anschließend fein pürieren.
3. Eigelbe schaumig schlagen, die heiße Maronenmasse unterheben/verrühren, Zimt hinzufügen und dann wieder zurück in den Topf geben. Alles zusammen solange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Diese abkühlen lassen und dann in die Eismaschine geben oder einfach in einem geeigneten Behälter (zum Beispiel einer flachen Auflaufform oder Gefrierdose) für drei bis vier Stunden ins Eisfach stellen. Wenn das Eis ohne Eismaschine hergestellt wird, sollte die Masse etwa alle 45 - 60 Minuten einmal kräftig umrührt werden.
5. Für die Rotweibirnen die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
6. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark aus der Schote lösen.
7. Den Wein zusammen mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen.
8. Die Birnenhälften im Sud bissfest sieden.
9. Zimtstange und Sternanis aus dem Topf nehmen.
10. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in den Topf geben und mit dem Sud noch einmal aufkochen. Dann das Ganze abkühlen lassen.
11. Für das Crumble den Ofen auf 180 °C vorheizen. Lebkuchen im Mixer fein zerbröseln und die Brösel mit Butter, Zucker und Mehl zu Bröseln verkneten. Auf ein Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene für 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Rotweibirnen mit Maronen Zimt-Eis & Crumble

Stand 26.10.2022