

Birne Helene

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Staubzucker / Puderzucker	1 EL (Esstlöffel)
Orangenlikör	1 Etwas / nach Bedarf
Vanilleeis	4 Kugel
Feinkristallzucker	24 dag
Gewürznelken	2 Stk.
Birnen	4 Stk.
Zimtpulver	2 Stk.
Schokolade	5 dag

Zubereitung:

Kristallzucker, Zimt und Gewürznelken mit 1/2 Liter Wasser in einem großen Topf bei geringer Temperatur unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dannach zum Kochen bringen und die entkernten und geschälten Birnen 10 Minuten darin weich köcheln. Mit einem Löffel herausnehmen und abkühlen lassen.

Die zerkleinerte Edelbitterschokolade in eine Schüssel geben. Das Schlagobers in einem Topf zum Kochen bringen und den Staubzucker einrühren. Über die Schokolade gießen und 2 Minuten ruhen lassen, dann glatt rühren. Nach Belieben likör dazugeben.

Eine Kugel Eiscreme auf jeden Teller geben und mit der Löffelrückseite eine kleine Vertiefung eindrücken. Birne in diese Vertiefung setzen und mit der Schokoladensauce überziehen.

FERTIG!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-497-Birne-Helene.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at