

GEWÜRZBIRNEN

MIT VANILLEEIS

- 4 Birnen
- 2 EL Butter
- 1 Msp. Kardamom (gemahlen)
- 1/2 TL Zimt
- 8 Nelken
- 1 kl. Prise Salz
- 2 EL Quittengelee
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Kugeln Vanilleeis

FÜR 4 PERSONEN



Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Je 2 Birnenhälften auf kleine Stücke Backpapier legen. Butter, Gewürze, Quittengelee und je ein Lorbeerblatt auf die Birnen geben. Birnenhälften zusammenklappen und im Backpapier wie Bonbons einwickeln. Auf einem Backblech im Ofen etwa 25 Minuten backen. Die Päckchen auf Tellern anrichten und erst kurz vor dem Servieren öffnen. Mit Vanilleeis servieren.