Gewürzbirne mit Vanilleeis

ZUTATEN/ ZUBEREITUNG:

<u>Für das Vanilleeis:</u>
100 g Eigelb
40 g Zucker
200 ml Milch
200 ml Sahne
25 g Weiße Kuvertüre
3 Stangen ganze Vanille kleingeschnitten (Madagascar)
10 g Mandelmilch oder 30 g Amaretto

Alle Zutaten im Thermomix auf 80 °C aufschlagen. Passieren und gefrieren.

Alle Zutaten über einem Wasserbad aufschlagen.

<u>Für die Gewürzbirne:</u>
4 mittelgroße feste Birnen
3 Zimtblüten
3 Sternanis
50 g Butter
100 g brauner Zucker
500 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft

Die Birnen schälen und halbieren, mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen.

Ein tiefes Blech großzügig mit Butter auspinseln und mit dem braunen Zucker bestreuen. Die Birnen mit der Schnittfläche nebeneinander hineinlegen. Den Weißwein und den Apfelsaft darauf geben und bei 180 °C Umluft in den Backofen geben.

Ist der gewünschte Gargrad der Birnen erreicht, die Früchte herausnehmen. Den Saft abpassieren und in einem Topf nochmal etwas einkochen. Zum Schluss über die Birnen geben.

NOTIZEN: