

REZEPT



Honigbirne mit Safran und Glace

4 Birnen, waschen, schälen, halbieren. Kerngehäuse entfernen, in der Marinade kochen bis sie weich sind.

Marinade

3 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Honig

4 Messerspitzen Safran

3 dl Wasser



Wenn die Birnen weich sind, 1 dl Wiliamsschnaps begeben. Kühl stellen.

Zum servieren auf ein Teller anrichten. Etwas Marinade darüber giessen. Eine Kugel Vanille Glace begeben.

