

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. reife Birnen

150 g Kristallzucker

40 g Butter

150 ml Birnsaft

30 ml Birnenbrand

100 g Walnüsse

Mein persönlicher Tipp

Dieses Dessert schmeckt auch ohne Birnenbrand sehr gut. Für Kinder ist selbstverständlich die alkoholfreie Variante zu wählen.:

Carina Laschober-Luif

Seminarbäuerin aus Pinkafeld

Quellen:

- Carina Laschober-Luif:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Birnendessert mit karamellisierten Walnüssen

Zubereitung**Karamellisierte Walnüsse**

- 100 g Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen.
- Immer gut durchrühren, damit nichts anbrennt.
- Walnüsse dazu geben und kurz mitschröten.
- Dann auf ein Butterpapier oder Backpapier geben und auskühlen lassen.
- Nach dem Erkalten fein hacken.

Birnendessert

- Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- 50 g Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen.
- Wieder gut durchrühren, damit nichts anbrennt.
- Wenn der Zucker flüssig und gebräunt ist, Butter hinzufügen und schmelzen lassen.
- Birnenhälften in die Pfanne geben, wenden.
- Mit Birnsaft ablöschen und ohne Deckel köcheln lassen, bis die Birnen kernig weich sind und sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat und dickflüssig wird.
- Kurz vor dem Anrichten mit Birnenbrand aromatisieren.

Fertigstellung

- Die Birnen auf einem Dessertsteller anrichten, mit dem Saft übergießen und den karamellisierten Walnüssen anrichten.