



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. reife Birnen  
150 g Kristallzucker  
40 g Butter  
150 ml Birnensaft  
30 ml Birnenedelbrand  
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 mitrösten.
- 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 Birnensaft 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 Dessertteller anrichten, mit dem Saft übergießen und den karamellisierten Walnüssen anrichten.

