

## Porchierte Birnen mit Marzipancreme und Mandelcrumble

(4 Personen)

### Zutaten:

#### Marzipancreme

150 g Marzipanrohmasse, gerieben  
200 g Mascarpone  
200 g Naturjoghurt 3,5%  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Ahornsirup + 4 EL Ahornsirup zum Garnieren  
etwas gemahlene Vanille

#### Pochierte Birnen

4 Birnen  
2 Bio-Orangen  
1 Zitrone mit essbarer Schale  
1 Vanilleschote  
600 ml Wasser  
2 Zimtstangen  
3 Sternanis  
4 Kardamomkapseln  
4 EL Ahornsirup  
250 ml Weißwein oder Apfelsaft

#### Crumble

100 g Butter  
90 g brauner Zucker  
120 g Dinkelmehl  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g Mandelblättchen  
eine gute Messerspitze gemahlene Kardamom  
1 Prise Salz  
etwas abgeriebene Zitronenschale  
eventuell etwas kaltes Wasser

### Zubereitung:

Für die Creme das geriebene Marzipan gut mit der Mascarpone verrühren. Joghurt, Zitronensaft, 2 EL Ahornsirup und die gemahlene Vanille zu einer feinen Creme verrühren und diese bis zur Verwendung im Kühlschrank kaltstellen.

Die Birnen vorsichtig schälen. Den Stiel an den Birnen lassen und die Früchte an der Unterseite leicht flach abschneiden, damit sie einen guten Stand haben.

1 Orange und die Zitrone auspressen. Die zweite Orange gut waschen und in Scheiben schneiden.

In einen Topf (in dem alle vier Birnen Platz finden) 600 ml Wasser sowie den Orangen- und Zitronensaft hineingießen, Zimtstangen, Sternanis, angedrückte Kardamomkapseln, die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote und die Orangenscheiben hinzugeben. Den Ahornsirup einrühren

### Weinempfehlung

Nepos -Rotwein lieblich

bei **Weingut Jung** erhältlich!

Tel. 07275 - 2229

Alle Zutaten gibt es ab

Donnerstag bei **EDEKA Burger**

solange der Vorrat reicht!

und den Weißwein aufgießen. Den Sud aufkochen. Die Birnen in den Topf legen und darin ca. 10 Minuten sanft kochen lassen. Deckel dabei schließen. Anschließend die Birnen im Sud auskühlen lassen.

Den Backofen auf 170°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Crumble alle Zutaten, bis auf die Mandelblättchen, gut miteinander zu Streuseln verkneten. Zum Schluss die Mandelblättchen untermischen und die Streusel auf einem mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Streusel ca. 10 Minuten goldbraun backen und etwas abkühlen lassen.

Jeweils eine pochierte Birne auf einen Dessert-Teller setzen. Die Marzipancreme zur Birne geben und das Dessert mit Crumble bestreuen. Vor dem Servieren über jede Birne noch ein wenig Ahornsirup träufeln und an den Birnenstiel ein Blättchen Minze oder Zitronenmelisse stecken.

**Guten Appetit!**