



Vanille-Honig auf gebratener Birne mit Mascarpone

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 große, reife **Birne**
- 1 EL **Butter**
- 2-3 EL **Honig**
- 1 **Vanilleschote** (oder ½ TL **Vanilleextrakt** / Vanillepaste)
- 2-3 EL **Mascarpone**
- Optional: gehackte **Nüsse** (z. B. Walnuss oder Pistazie), Zimt, Zitronenabrieb



Zubereitung

1

Eine reife Birne längs halbieren, entkernen und die Unterseite bei Bedarf leicht begradigen, damit die Hälften stabil stehen.

2

In einer Pfanne oder ofenfesten Form 1 EL Butter schmelzen. 1-3 EL Honig einrühren, bis eine glatte Mischung entsteht.

3

Das Mark einer Vanilleschote hinzufügen. Alternativ Vanilleextrakt oder Vanillepaste verwenden.

4

Die Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten in die warme Honig-Butter legen.

5

Bei mittlerer Hitze einige Minuten karamellisieren, bis sie leicht goldbraun sind.

6

Für eine intensivere Karamellisierung die Form bei 180-190 °C für 20-25 Minuten in den Ofen stellen. Währenddessen die Birnen regelmäßig mit der Honig-Butter übergießen.

7

Die Birnen warm servieren, sobald sie weich und glänzend sind.

Zubereitung

8

Mit 2-3 Löffeln Mascarpone anrichten, der auf den warmen Birnen leicht schmilzt.

9

Optional gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse oder Pistazien) darüberstreuen.

10

Optional eine Prise Zimt oder etwas Zitronenabrieb hinzufügen, um das Dessert abzurunden.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
@thehoneyfactory_