





Birnenkompott mit Vanille und Mandeln



 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
35min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	8 St.
Zucker	50 g
Apfelsaft, naturtrüb	50 ml
Weißwein, trocken	50 ml
Vanilleschote	1 St.
Mandelblättchen	50 g
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesem

1. Birnen schälen, Strunk und Kerne entfernen und in Würfel schneiden. In einem Topf Zucker auf mittlerer Stufe karamellisieren lassen. Birnenwürfel hinzugeben, rühren und anschließend mit Saft und Wein ablöschen.
2. Vanilleschote halbieren, das Vanillemark mithilfe der Rückseite eines Messers auskratzen, Mark und Vanilleschote zu den Birnen geben. Birnenkompott auf niedrigster Stufe für ca. 15 Min. köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mandeln fettfrei ca. 5 Min. rösten. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Vanilleschote entfernen, geröstete Mandeln unter das Birnenkompott mit Vanille heben und in Gläsern servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	497 kcal		
Kohlenhydrate	113 g	Ballaststoffe	20 g
Eiweiß	3 g	Fette	7 g