



# 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.  |
| Mandeln, gehobelt    | 50 g   |
| Schlagsahne          | 100 ml |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

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    |
| Eiweiß         | 3 g      |
| Ballaststoffe  | 20 g     |
| Fette          | 7 g      |