



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