



Birnen in Weißwein und Zwetschgen in Rotwein

6-8 Portionen

500 ml trockener Rotwein
200 g Zucker
1 Vanilleschote
1000 g Zwetschgen [750 g aus dem Glas]
250 ml trockener Weißwein
1 unbehandelte Zitrone
750 g Birnen (Williams)
250 ml Schlagsahne
Puderzucker
Zimt

Birnen schälen, Kerngehäuse und Stielansätze entfernen und längs in Spalten schneiden
Zitrone dünn abschälen und auspressen
Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen
Zwetschgen waschen und entstielen

Weißwein mit 250 ml Wasser aufkochen, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft zugeben. Die Birnenspalten 3-5 Min. in dem Sud pochieren, darin erkalten lassen und über Nacht zugedeckt kalt stellen.

Rotwein mit 100 g Zucker aufkochen, Vanilleschote und Vanillemark zugeben. Zwetschgen zugeben und 3 Min. leise kochen lassen. Zwetschgen herausnehmen und nach Geschmack häuten. Die Vanilleschote aus dem Sud nehmen und diesen währenddessen sirupartig einkochen lassen. Zwetschgen und Sud getrennt über Nacht kalt stellen.

Zum Servieren die Birnen und die Zwetschgen auf Teller verteilen, Zwetschgen mit Rotweinsirup begießen. Die Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, zu den Früchten geben und mit Zimt bestreuen.