



Gefüllte Rotweinbirne

4 Portionen

4 (kleine) reife Birnen
1 Vanilleschote
300 ml Rotwein
2-3 EL Zucker
2 Löffelbiskuits
1 TL Rosinen
1 EL Orangenlikör
1 Bio-Zitrone
1 EL weiche Butter

Birnen schälen, mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse entfernen
eine dünne Scheibe von der Basis der Birnen abschneiden, damit sie gut stehen
Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben
von der Zitrone gut $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben
Löffelbiskuits fein zerbröseln
Rosinen hacken
Butter, Biskuitbrösel, Zitronenschale, Rosinen und Orangenlikör gut vermengen (Füllung)

In einem kleinen Topf (idealerweise können die Birnen gerade nebeneinander darin stehen) den Rotwein mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Vanillestange aufkochen. Die Birnen in dem Sud 8-10 Min. pochieren. Vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen. Die Füllung in die abgekühlten Birnen füllen und diese auf Tellern anrichten. Den Rotweinsud kurz erwärmen und in Espressotassen oder kleinen Gläsern mit der Birne servieren.