

Birnenkompott

mit Vanille und Mandeln



ca. 60 Min. plus
Quell- und Abkühlzeit

Bei 4 Portionen pro Portion:

ca. 1,00 €

Kalorien ca. 375 kcal/1.564 kJ • Fett 15 g •
Eiweiß 4 g • Kohlenhydrate 46 g

ZUTATEN

- 8 Birnen
- 50 g Zucker
- 50 ml Birnensaft (alternativ: Vitafit Apfelsaft)
- 4 cl Grappa Riserva
- 1 Vanilleschote
- 50 g Mandelblätter
- 1 EL Belbake Vanillin-Zucker
- Milbona Schlagsahne 30 %



ZUBEREITUNG

Birnen schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Den Zucker in einem Topf gold-gelb karamellisieren. Die Birnenwürfel zugeben, alles gut umrühren und dann mit dem Saft und dem Grappa ablöschen. Die Vanilleschote auskratzen, das Vanillemark und die ausgekratzte Stange zu den Birnen geben.

Mandelblätter in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Sobald die Birnen weich gekocht sind, die Vanillestange entfernen und die gerösteten Mandeln vorsichtig unterrühren.

Die abgekühlte Masse in Gläser oder Schüsseln füllen und mit leicht gesüßter, geschlagener Sahne servieren.



Lidl lohnt sich.