

## Gefüllte Rotwein-Birnen

### Für 4 Personen

4 kleine reife Birnen	1 Vanilleschote	1/4 l Rotwein
3 EL Zucker	2 Löffelbiskuits	1 TL Rosinen
1 EL Orangenlikör	1/2 TL abger. Zitronenschale	1 EL weiche Butter

Die Birnen so schälen, dass der Stiel erhalten bleibt. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Kugelausstecher vorsichtig von unten ausstechen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Rotwein mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die Birnen darin – je nach Größe – in 8-10 Minuten weich pochieren, aber nicht kochen lassen. Die Birnen herausnehmen und erkalten lassen. Den Rotweinsud aufbewahren. Die Löffelbiskuits zerkrümeln. Die Rosinen fein hacken. Biskuitbrösel und Rosinen mit Orangenlikör, der Zitronenschale und Butter vermischen. Die Masse in die Birnen füllen. Die Birnen auf vier Tellern anrichten. Den Rotweinsud erneut erhitzen und in Espressotassen oder Gläsern zu den Rotweinbirnen servieren.

Vincent Klink 22. November 2012