



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Gewürzkafee-Birnen mit Milchschaum

6 Portionen gemahlener Espresso (entsprechend für 6 Espresso)
6 Kardamomkapseln
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
125 g brauner Rohrzucker
2 reife Birnen, (à 160 g)
200 ml Vollmilch

Kaffee mit 1,2 l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Kardamomsamen aus den Kapseln lösen, im Mörser grob zerstoßen. Mit Zimt, Nelken und Zucker in einen kleinen Topf geben. Kaffee vorsichtig vom Kaffeesatz dazugießen und erneut aufkochen. Birnen schälen, Blütenansatz herausschneiden. Ganze Birnen in den Kaffeesud geben und zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 10-15 Minuten, je nach Reife der Birnen, pochieren. Birnen im Kaffeesud abkühlen lassen, über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag Birnen aus Sud nehmen. Sud in einen breiten Topf gießen und bei starker Hitze auf 300 ml einkochen lassen, dann Sud durch ein Sieb filtern und weiter sirupartig auf 150 ml einkochen. Sirup abkühlen lassen. Birnen vorsichtig längs halbieren. Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Milch in einem Topf erhitzen, nicht kochen. Mit einem Milchaufschäumer oder Pürierstab aufschäumen. Birnen mit je 2-3 El Kaffeesirup und Milchschaum anrichten.

Weinempfehlung

Cream Sherry
10 Years Old Madeira Bual

Rezept nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/246947/gewuerzkafee-birnen-mit-milchschaum.html>