

Birne Hélène

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [15.11.2023](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten für 12 Portionen:

12 Stück [Birnen](#)
3 Stück [Limette](#)
500 ml Rahm
750 g Schokolade (z.B. Lindt Surfin)
6 Stück Vanilleschoten (ausgekratzt)
6 Prisen Zimt
150 g Zucker
1 Bund Minzenblätter

+ Zusätzlich Glacekugeln von Mövenpick servieren (Vanille, Pistache, Baumnuss)

Zubereitung

1. Die Birnen zuerst schälen und entkernen.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Den Saft einer Limette auspressen und etwas von der Schale abschälen.
3. 500 - 1500 ml Wasser in einem Topf erhitzen und das Vanillemark, den Zucker, die Limettenschale und den Saft dazugeben, und das Ganze für ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschliessend die Birnen dazugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Den Rahm in einem Topf unter Rühren erhitzen und die in Stücke gebrochene Schokolade im Rahm schmelzen lassen. Etwas Zimt hinzugeben und gut verrühren.
5. Die Birnen aus dem Sud nehmen, auf Desserttellern anrichten und mit der Schokoladensauce übergiessen.