



## Marzipan - Birnen auf Preiselbeerkompott



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>4</b>	Birnen	waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden
	Butter	feuerfeste Form ausfetten und die Birnen hineinlegen
<b>2 dl</b>	Weisswein	
<b>5 cl</b>	Vieille Poire	mit Weisswein und Vieille Poire anrühren
<b>4 EL</b>	Zucker	und den Zucker darüber verteilen
		Ofen auf 220° vorheizen und die Birnen 15 - 20 Minuten garen.
<b>100 g</b>	Preiselbeerkompott	mit dem Rotwein und Zucker aufkochen und abkühlen
<b>1 dl</b>	Rotwein	lassen
<b>4 EL</b>	Zucker	
<b>100 g</b>	Marzipan	Marzipan mit Rosinen, Rahm und den gehackten Pistazien verrühren
<b>3 EL</b>	Rosinen	
<b>3 EL</b>	Rahm	5 Minuten vor Garende über die Birnen giessen und mitbacken
<b>50 g</b>	Pistazien gehackt	

3-4 Esslöffel Preiselbeerkompott auf einen Teller  
geben, die heissen Birnen darauf anrichten und  
sofort servieren