

Weihnachtsküche

Wie in jedem Jahr wollen wir Ihnen wieder einen kleinen Tipp aus unsere Dessertküche für den Weihnachtsabend geben.

Versuchen Sie folgendes um Ihre Lieben zu verwöhnen:

Karamellierte Birne mit Acetto Balsamicosauce und Eis

Birnen 6 Stck, Zucker, Wasser, Zitronensaft, Weiswein 100 ml, Rohrzucker, Acetto Balsamico 100 ml, Vanilleeis

die Birnen schälen und das Kerngehäuse über die Blüte entfernen

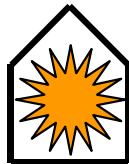
die Birne im Sud aus Wasser, Weißwein, Zucker und Zitronensaft

weich kochen, herausnehmen und kühl stellen

Balsamicoessig und Birnensud im Verhältnis 1:1 mischen und zu einer sämigen Sauce einkochen

die Birne im Rohrzucker wälzen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen
so das der Zucker karamellisiert, die Birne dann auf einem Spiegel aus der Sauce mit Eis anrichten (der Zucker kann auch in einem Topf karamellisiert werden und und dann über die Birne gefüllt werden)

Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.
Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.



ConPlan GmbH
Planungskonzepte für die
Haustechnik

<http://www.Con-Plan.de> Rethfeld@Con-Plan.de