

# MARLEY SPOON



## Gebackene Karamell-Birnen

mit Mascarponecreme und Pistazien



30-40Min.



4 Portionen

Was wäre eine Dinner Party ohne ein besonderes Dessert? Den Abschluss unseres Dinners macht diese herrliche Nachspeise: Karamellisierte Birnen mit einem feinen Hauch von Rosmarin treffen auf eine cremige, frische Vanillecreme und gehackte Pistazien. Die Birnen werden in der Karamellsauce gebacken, so werden sie besonders aromatisch, süß und unwiderstehlich! Da freuen sich nicht nur die Naschkatzen unter uns!



## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Butter <sup>7</sup>
- Frischer Rosmarin
- 1 Packung Mascarpone <sup>7</sup>
- 2 Packungen geschälte Pistazien <sup>15</sup>
- 2 Birnen
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung brauner Rohrzucker

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker

## Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 520.0kcal, Fett 32.4g, Eiweiß 4.2g, Kohlenhydrate 51.9g



### 1. Birnen schälen

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Birnen** schälen, dann der Länge nach von Strunk zu Strunk halbieren. Das Kerngehäuse mit einem Teelöffel entfernen.



### 2. Karamell zubereiten

**1/2 Butter** und **Rohrzucker** bei mittlerer Hitze in der Pfanne schmelzen, die **Rosmarinzweige** ca. 3Min. unterrühren, bis ein dickes Karamell entsteht. Vom Herd nehmen, 100ml Milch und 2 Prisen Salz einrühren: Das **Karamell** wird erst klumpig, löst sich aber auf! Bei mittlerer Hitze erneut auf den Herd stellen und rühren, bis eine **glatte, goldbraune Sauce** entsteht.



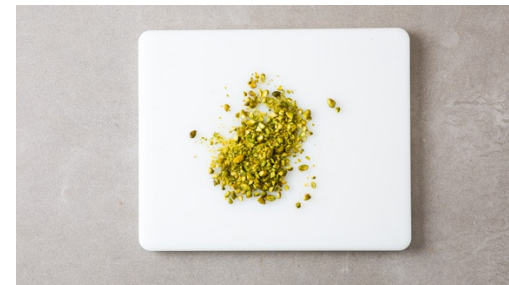
### 3. Birnen backen

Die **Birnen** mit der Schnittseite nach unten in eine mittlere Ofenform legen. Die **Karamellsauce** darüber gießen und ca. 20-30Min. in der Mitte des Ofens backen. Je nach gewünschter Konsistenz der Birne länger oder kürzer garen. Die **Birnen** einmal **nach ca. 10Min.** wenden.



### 4. Creme zubereiten

Die **Mascarpone** mit dem **Vanillezucker** und **nach Geschmack** 1-2EL weißem Zucker verrühren. Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen!



### 5. Pistazien hacken

Die **Pistazien** gleichmäßig klein hacken. Die **Rosmarinzweige** aus der **Karamellsauce** ziehen.



### 6. Birnen anrichten

In jede Schüssel eine **Birnenhälfte** und einen großzügigen Klecks **Vanillecreme** anrichten. Die **Karamellsauce** mit der **restlichen kalten Butter** glattrühren. Ein wenig von der restlichen **Karamellsauce** über die **Birnen** träufeln und alles mit den **Pistazien** bestreut servieren.