

Birnen aus dem Ofen

6 Personen

- 6 Birnen (Conference oder Kaiser Alexander)
- 3 EL Sultaninen
- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 2 dl Weisswein
- 50 g Butter
- Evtl. Williams – je nach Gusto
- 6 Kugeln Vanilleeis

Die Birnen unten abschneiden, dass sie gerade stehen. Dann auf einem Drittel der Höhe (von unten) die Spitze weg schneiden. Von dort mit dem Pariserlöffel das Kerngehäuse entfernen, füllen mit Sultaninen und Aprikosenkonfitüre.

Die Spitze wieder aufsetzen und in eine gebutterte Gratinform geben, Weisswein, Aprikosenkonfitüre und Butterflocken und die restlichen Sultaninen dazu.

Im Ofen dämpfen bis die Birne weich ist – ca. 40 Minuten bei 160 Grad.

Die Birnen stehend in einer Glasschale oder evtl. Suppenteller anrichten. Den Jus evtl. etwas einkochen lassen und mit wenig Birnenschnaps parfümieren. Über die noch warme, bereits angerichtete Birne geben.

Eine Kugel Vanilleglace dazugeben. Warm servieren.