



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H
H

Rezept im Monat Dezember

Rotweibirnen mit weißer Mousse au Chocolat

6 feste Birnen (zB. Conferènce)

750 ml Rotwein-für Kinder nehmen Sie roten Traubensaft
250 ml Birnensaft
100 g Zucker
Mark einer halben Vanillestange
1 Zimtstange
1 Nelke
5 Pimentkörner
1 gestrichener TI Stärke, in etwas Wasser aufgelöst
Saft einer halben Zitrone

300 g weiße Schokolade
300 ml beste, frische Schlagsahne
etwas Lebkuchengewürz

Die Birnen schälen, den Stiel aber erhalten. Die Birnen aufrecht in einen kleinen, hohen Topf stellen und die übrigen Zutaten und Gewürze dazu geben. Aufkochen lassen und ca. 20 bis 40 Minuten leise köcheln lassen. Genauer kann ich die Zeit nicht bestimmen, da sie sehr stark von der Birnensorte und dem Reifezustand abhängig ist. Machen Sie auf jeden Fall mit einem spitzen Messer eine Garprobe. Nach dem Ende der Garzeit die Birnen herausnehmen und den Sud weiter einkochen, bis die Konsistenz sirupartig wird. Abkühlen lassen.

Die Schlagsahne leicht auf ca. 70 Grad erhitzen und die weiße Schokolade unter Rühren darin auflösen. Das Lebkuchengewürz hinzugeben und die Sahne abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Nun die Sahne-Schokoladenmischung für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Dabei in den ersten Stunden immer noch einmal kurz umrühren. Kurz vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem elektrischen Mixer steif schlagen.

Eine Birne stehend auf einen Teller platzieren (evtl. unten gerade abschneiden) und mit dem Sirup übergießen. Aus der weißen Mousse au Chocolat Nocken abstechen und schön um die Birne herum anordnen.