

Dessert-Birne mit GRAND NOIR

GRAND NOIR®

Zutaten für 4 Portionen:

200 g **GRAND NOIR**
2 Vanilleschoten
200 ml Campari,
wahlweise auch Wodka
200 ml Orangensaft
130 g Zucker
4 Birnen à ca. 150 g



Zubereitung:

1. Die beiden Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herauskratzen.
2. Campari, Orangensaft, Vanillemark und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und bei niedriger Hitze köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat; dabei ab und zu umrühren. Dann vom Herd nehmen.
3. In der Zwischenzeit die Birnen waschen und schälen und in die noch heiße Campari-Marinade geben. Die Birnen gut 2 Stunden ziehen lassen.
4. **GRAND NOIR** in Spalten schneiden. Die marinierten Birnen fächerförmig einschneiden, auf Tellern anrichten und mit Marinade beträufeln. Den in Spalten geschnittenen **GRAND NOIR** an das Obst legen und servieren.

Tipp: Statt Birnen können auch Äpfel verwendet werden oder beide Obstsorten zu gleichen Teilen.