

Weinbirnen mit Zimtgranola



Zutaten für das Dessert:

Weiss- und Rotweibirnen:

je 2 Birnen

175 ml Weisswein oder Rotwein

75 ml Wasser

Saft einer Zitrone

1 EL Zucker

2 Sternanis

5 Gewürznelken

1 Zimtstange

Zimtgranola:

150 g Haferflocken, fein

60 g Mandeln

30 g Kokosöl, geschmolzen

70 g Honig

1-2 EL Zimt

1/3 TL Salz

Für die Weinbirnen wird der Zucker in einem Topf langsam karamellisiert. Mit Wein und Wasser aufgießen. Sternanis, Nelken und Zimtstange hinzufügen und kurz aufkochen lassen. In der Zwischenzeit schält man die Birnen und mariniert sie mit dem Zitronensaft. So verfärben sich die Birnen nicht.

Die ganzen oder halbierten Birnen, je nach persönlichen Vorlieben gemeinsam mit dem Zitronensaft in den Weinsud geben. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 10-15 Minuten bissfest kochen. Falls der Sud die Birnen nicht vollständig bedeckt, diese alle paar Minuten wenden. Den Sud nach dem Kochen abseihen und damit die Birnen vor dem Servieren noch übergießen.

Für das Zimtgranola wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt. Die Mandeln werden gehackt und mit den Haferflocken, dem Kokosöl, Honig, dem Zimt und Salz gut vermengt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 10 Minuten backen. Die Mischung einmal durchwenden und nochmals etwa 10 Minuten weiterbacken. Das Granola darf nicht zu braun werden, denn da wird es bitter.

Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann wird es knusprig.

Das Granola mit den warmen Weinbirnen auf einem Teller anrichten und servieren.

