

Ofenbirnen mit Kaffeeöl und Honig

Birnen werden mit Kaffeeöl und Honig verfeinert - Genau richtig zur Herbstzeit mit viel Regionalität



 Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
10 Min.


ZUBEREITUNGSZEIT
20 Min.

GESAMTZEIT
30 Min.


GERICHT
Dessert

KÜCHE
Deutsch, International


PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Keine besonderen notwendig

ZUTATEN

- 2 Stück reife Birnen
- 1 TL Olivenöl zum Backen
- 2 TL Honig
- 2 TL Kaffeeöl von der Ölmühle Bayreuth
- 2 EL Gehackte Walnüsse
- 2 Portionen Vanilleeis oder Quark zum genießen

ANLEITUNGEN

1. Birnen halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen und mit Honig beträufeln. Das Kaffeeöl noch nicht dazugeben.
2. Mit der Schnittfläche nach oben bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20–25 Minuten backen, bis die Birnen weich und leicht gebräunt sind.
3. Birnen kurz abkühlen lassen. Erst dann das Kaffeeöl darüberträufeln, damit die Röstnote blumig-herb bleibt und nicht bitter wird.
4. Mit Walnüssen bestreuen und mit Vanilleeis oder Quark essen.
5. Guten Appetit!


SUCHBEGRIFF
Birnen, Herbstlich, Honig, Kaffeeöl, Walnüsse



Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war