

Porchierte Birnen mit Marzipancreme

Kennt Ihr das Gefühl, wenn Ihr nach einem reichlichen Essen, das Euch vollkommen satt und glücklich gemacht hat, trotzdem noch extrem Lust auf einen süßen Nachtisch bekommt? Mir geht das total oft so. Genau deshalb ist dieses Rezept für pochierte Birnen mit Marzipancreme und Kokos-Crumble so herrlich. Denn die Birnen sind fruchtig, frisch und durch Vanille, Zimt, Anis und Nelken zugleich aromatisch weihnachtlich. Die Marzipancreme mit dem Crumble ist süß und cremig. Das perfekte Duo, das auf jeden Fall immer noch Platz in Euren Mägen findet, selbst nach dem Hauptgang des Festtagsmenüs. Ich liebe diese Kombi aus frischer Frucht und marzipaniger Creme. Und auch optisch wird diese Dessert-Idee der Hingucker Eures Weihnachtsmenüs, wetten?! Habt eine schöne Zeit, Eure Lea.

Zutaten für 4 Portionen

Für die Marzipancreme

- 120 g Cashewnüsse
- 50 g Rohmarzipan (ohne Honig/im Supermarkt bei den Backwaren zu finden)
- 3 EL Sojajoghurt (ich benutze Sojade natur)
- 1 kl. EL Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup + 4 EL Ahornsirup zum Garnieren
- 1 Prise gemahlene Vanille
- Zum Garnieren: 4 Stängel frische Minze

Für 4 pochierte Birnen

- 4 Birnen
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 600 ml Wasser
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 5 Nelken
- 4 EL Ahornsirup
- wahlweise/wer es süß mag: zusätzlich 2 gehäufte EL Rohrzucker
- 250 ml Weißwein

Für das Crumble

- 30 g Haferflocken
- 40 g Kokosraspel
- 1 Prise Vanille
- 2 Medjoul-Datteln
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Prise Meersalz

Zubereitung

Für die Marzipancreme 120 g Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 6 Stunden, in Wasser einweichen lassen. Anschließend das Einweichwasser abgießen. Die eingeweichten Cashewnüsse mit 50 g Rohmarzipan, 3 EL Sojajoghurt, 1 kl. EL Zitronensaft, 1 EL Ahornsirup und einer Prise gemahlener Vanille im Mixer zu einer feinen Creme pürieren und diese bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen. Die Birnen vorsichtig schälen. Den Stiel an den Birnen lassen und die Früchte an der Unterseite leicht flach abschneiden, damit sie einen guten Stand haben. 1 Orange und die Zitrone auspressen. Die zweite Orange gut waschen und in Scheiben schneiden. In einen Topf (in dem alle vier Birnen Platz finden) 600 ml Wasser sowie den Orangen- und Zitronensaft hineingießen, 2 Zimtstangen, 3 Sternanis und 5 Nelken einlegen. 1 kl. TL gemahlene Vanille dazu geben oder eine aufgeschnittene Vanilleschote hineinlegen. Die Orangenscheiben dazu geben. Das Wasser zum Kochen bringen. 4 EL Ahornsirup (und wahlweise noch etwas Rohrzucker zusätzlich) einrühren und den Weißwein aufgießen. Die vier geschälten Birnen hineinlegen und 35-45 Minuten sanft köcheln lassen. Deckel dabei schließen.

Tipp: Ihr Könnt die Birnen auch schon am Tag zuvor kochen und sie über Nacht/bis zum nächsten Tag in einer Schüssel mit dem Kochwasser bedeckt weiter ziehen lassen. Sie werden dadurch noch aromatischer. Das Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Für das Crumble die Medjoul-Datteln entsteinen und diese mit allen weiteren für das Crumble angegebenen Zutaten in einem Mixer schreddern/vermengen. Jeweils eine pochierte Birne auf einen Dessert-Teller setzen. Birne oben neben dem Stiel einstecken und dort das Stängelende eines Minzweiges hineinstecken. Das sieht besonders hübsch aus, als hätte die Birne Blätter. Dann die Marzipancreme zur Birne geben und das Dessert mit Crumble bestreuen. Vor dem Servieren gieße ich über jede Birne zusätzlich noch 1 EL Ahornsirup und garniere diese köstliche Nachspeise mit weiteren Minzblättchen.

Rezepte, die ebenfalls interessant sein könnten

- [Birnen-Kompott nach Großmutter's Art](#)
- [Birnen-Amaranth-Porridge](#)
- [Crazy Dragon-Fruit-Cocktail](#)
- [Weintrauben-Pudding](#)