Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



POIRE BELLE HÉLÈNE À LA AURÉLIE (BIRNE HELENE À LA AURÉLIE)

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 40 MIN.

Bonjour ! Ich weiß , ich bin gemein !!!!!!!!!!

Aber deswegen mögt ihr mich auch, oder ?

Und jetzt denke ich an alle, die fasten, oder die auf Diät sind, oder die gerade keine Birne oder noch Schokolade mehr zu Hause haben, und sich sagen „Mensch ! Schatz, kaufst du morgen 'ne Paar Birnen und Schoko ! „. Ich glaube ich werde mir ein Sponsoring von einer Größen Schokolade Marke anschaffen, mit dem Verbrauch an Schokolade, den wir zurzeit zu Hause haben. Ach, ja, ein Dauerabo bei Fitness-Studio wäre auch irgendwann angepasst ! Aber dafür habe ich der beste Coach der Welt (mein Kind).

Wie immer ein super einfaches Rezept, einfache Zutaten und ein MEGA Effekt ! Ihr könnt sehr gut für euer(e) Chéri(e) zubereiten oder wie wir ganz profan und fast ein Sakrileg, zum Goûter (16h) genießen. Ich weiß, mein Kleiner ist zu sehr verwöhnt… aber bei dem Thema ist nichts mehr zu retten. □□

Also wir hatten ehrlich gesagt zwei Varianten zubereitet: eine mit einem Sirup (Wasser) , und eine mit Muscat de Beaume de Venise (ein meinen Lieblings-Süßweine). Mein Kleiner hat selbstverständlich von beidem probiert, aber fand die Sirup-Variante mehr nach seinem Geschmack. Der Sirup wurde mit Vanille aromatisiert, aber ihr könnt auch Zimt, Kardamon, Lavandel, Rosen ….. auswählen.

Zutaten für Birnen Hélène:

Für das Rezept mache ich es heute kurz **:** 4 Birnen, Zucker , 200 bis …000 g Zartbitterschokolade, alternativ : 1 Flasche Muscat.

1 a – Birnen schälen und in eine Kasserolle platzieren, mit Wasser „fast" überdecken. Dazu 200 g Zucker geben und den Mark einer Vanilleschote. Das Ganze 40 Minuten köcheln lassen.

ODER

1 b – Birnen schälen und in eine Casserole platzieren, mit Muscat „fast" überdecken. Dazu den Mark einer Vanilleschote geben. Das Ganze 40 Minuten köcheln lassen.

2- 200 g Schokolade schmelzen und **auf die kalte herausgefischte Birne unverschämt gießen**.

Et voilà

Ich wünsche euch noch einen schönen Abend … Schade, dass wir alles schon aufgegessen haben, weil, allein die Fotos wieder anzuschauen mir wieder Hunger geben !

Dazu kann auch ein bisschen Vanilleeis serviert werden ....

Bis bald und Gros Bisous

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de