



Pere al Forno (gebackene Birnen)

Zutaten für 6 Personen:

- + 6 große, feste Birnen
- + 225ml trockener Marsala
- + 225g Zucker
- + 150ml Wasser
- + 1 Zimtstange

Zubereitung:

Backofen auf 150° vorheizen. Birnen ungeschält in eine große, feuerfeste Schüssel stellen, mit Wein übergießen und mit Zucker bestreuen.

Wasser in die Form geben und die Zimtstange hineinlegen. Birnen 90-120 Minuten backen, dabei alle 20 Minuten mit der Sauce bestreichen.

Ofenwarm mit Creme Fraiche servieren.