

## Rotwein-Birnen mit Vanillesoße und Mandeln

### Zutaten (für 4 Personen):

- 600 ml Rotwein
- 500 ml Kirschsafte
- 150 g Zucker
- 1 Stange Zimt
- 4 Kapseln Kardamom
- 1 Vanille-Schote
- 4 Birnen
- 1 TL Speisestärke
- 4 EL gebrannte Mandeln
- 300 g Vanille-Eis
- 200 ml Schlagsahne
- 3 EL Mandellikör

Rotwein mit Kirschsafte, Zucker, Zimt, Kardamom und halbierte Vanilleschote in einem hohen, schlanken Topf aufkochen. Die Birnen schälen, und 15-20 Minuten im Sud kochen. Vom Herd ziehen und im Sud auskühlen und gleichzeitig marinieren lassen.

Die Soße abgießen und auf etwa 200 ml einkochen. Mit der in wenig Wasser gelösten Speisestärke binden. Leicht abkühlen lassen. Mandeln grob hacken. Vanilleeis in einer Schüssel antauen lassen, Sahne steif schlagen. Vanilleeis und Mandellikör verrühren, Sahne unterheben.

Die Birnen mit dem gebundenen Sud, Vanillesoße und Mandeln servieren.

### Tipp:

Den restlichen Sud als Glühwein servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 05.01.2019

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)