GOLDENE BIRNEN MIT CRANBERRIES

35 Min. | 4 Portionen | Süß und fruchtig



ZUTATEN

- 4 reife, aber feste Birnen
- 120 g frische oder gefrorene Cranberries
- 3 EL reiner Ahornsirup (aufgeteilt)
- Frisch gepresster Saft aus einer Orange
- ¼ TL gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlener Ingwer
- 3 EL Wasser
- 2 TL roher Honig oder Ahornsirup
- Frische Granatapfelkerne zum Garnieren



VORBEREITUNG

01 Heize den Backofen auf 185 °C vor. Halbiere die Birnen und entferne die Kerngehäuse.

02 Lege die Birnen mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform. Beträufle sie mit 1 EL Ahornsirup, gib das Wasser hinzu und bestreue sie mit Zimt.

03 25–30 Minuten backen, bis die Birnen weich und leicht goldbraun sind.

04 Die Cranberries mit dem Orangensaft, dem Ingwer und den restlichen 2 EL Ahornsirup köcheln lassen, bis die Masse eindickt.

05 Die Sauce über die gebackenen Birnen geben und mit Granatapfelkernen und Honig garnieren.

Tipp

Warm servieren, dazu Preiselbeersauce und frische Orangenschale.