

# Beschwipste Birne mit Walnusskrokant

## Zutaten für 4 Personen

4 Birnen

50 g Kristallzucker

40 g Butter

150 ml Birnensaft

30 ml Birnenbrand

100 g Walnüsse

100 g Kristallzucker

## Zubereitung

- Für die karamellisierten Walnüsse Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen (immer gut durchrühren, damit nichts anbrennt), Walnüsse dazu geben und kurz mit rösten. Dann auf einem Butterpapier oder Backpapier geben und auskühlen lassen. Nach dem Erkalten fein hacken.
- Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- Kristallzucker in einer Pfanne schmelzen (auch hier immer gut durchrühren, damit nichts anbrennt),
- Wenn der Zucker flüssig und braun ist, Butter hinzufügen und zerschmelzen lassen.
- Birnenhälften in die Pfanne geben, wenden.
- Mit Birnensaft ablöschen und ohne Deckel köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und sich die Flüssigkeit ca. auf die Hälfte reduziert hat und dickflüssig wird.
- Kurz vor dem Anrichten mit Birnenbrand aromatisieren.
- Die Birnen auf einem Dessertteller anrichten, Sauce darüber gießen und mit den fein gehackten, karamellisierten Walnüssen anrichten.