



Birne in Kuzu-Gelée

2 Birnen am besten „Conference“, halbieren, Kernhaus entfernen und 5 Min. in
 4 Tassen Apfelsaft kochen.
 1 Stck Ingwer reiben, auspressen und den Saft zugeben.

8 TL Kuzu Die Birnen entnehmen und in Dessertschälchen legen,
 in etwas Apfelsaft anrühren, zum Saft geben und unter Rühren aufkochen,
 sobald die Flüssigkeit geliert, über die Birnen geben.

Pinienkerne oder Mandelsplitter trocken in der Pfanne anrösten und damit das
 abgekühlte Gelée dekorieren.

Im Sommer verwende ich gerne etwas Vanille oder Yuzusaft zum aromatisieren, in der Adventszeit
 Ingwer und Zimt.

