



MARZIPANBIRNE MIT MANDELZABAIONE

ZUTATEN : für Springform 28 cm Ø

Für die Williamsbirnen

4 pochierter Williamsbirnen (ersatzweise
Birnen aus der Dose)
4 Thymianzweige
4 TL Niederegger Marzipan Weißbrot
16 Amarettini (davon 4 für die Füllung, den Rest für die
Zabaione)
4 EL Niederegger Marzipan Liqueur
Backpapier

Für die Mandelzabaione

2 Eigelb
25 g Zucker
4 EL Mandelmilch
1 EL Niederegger Marzipan Liqueur
1 Spritzer Zitrone zum Abschmecken
4 Kugeln Vanilleeis

ANLEITUNG:

1. Die gegarten Birnen vorsichtig von unten entkernen. Die Amarettini grob hacken und mit dem Marzipan und Marzipanliqueur vermischen. Die Birne mit dem Marzipan und Thymianblättern füllen, in Backpapier einwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten garen.
2. Eigelb mit Zucker, Mandelmilch und Marzipan Liqueur über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.
3. Die Birnen einzeln aus dem Backpapier nehmen und auf einen Teller setzen, mit der Zabaione angießen. Die restlichen Amarettini hineinbröseln und mit Eis servieren.

