

Marokkanische Honigbirne gebacken

Für 8 Birnenhälften

4	Birnen entkernt und halbiert
30g	Butter
2 TL	Honig
1	Zimtstange in 8 Teilen
2	Sternanis
4 El	Cassis Likör
180 ml	Sahne

Saft einer Zitrone

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Birnen halbieren und das Kernhäuschen mit einem Löffel entfernen.

Auflaufform einfetten und die Birnenhälften mit der aufgeschnittenen Seite nach oben reinlegen. Etwas Honig und Butter über jede Hälfte geben, ebenso ein Stück Zimtstange und Sternanis. Mit Zitronensaft und Cassis überträufeln.

Bis hierher können Sie alles gut vorbereiten.

Ungefähr 20 – 30 Minuten lang backen, bis die Birnen weich sind.

Schmeckt besonders lecker mit einem cremigen Eis!

