

Zutaten für ca. 4 Portionen

6 feste Birnen, z.B. Gute Luise

250 ml trockener Marsala

160 ml Wasser

2 Stangen Zimt

200 g Zucker (oder etwas mehr, je nach Geschmack)

Zubereitung

Ein herbstliches Dessert. Die Birnen abwaschen, in eine Form geben und mit Marsala und Wasser angießen, Zimtstangen hinzufügen, mit dem Zucker bestreuen und bei 150° C (Umluft 130° C) im vorgeheizten Backofen 90-120 Min. backen, bis die Birnen weich sind. Alle 20 Min. mit der Flüssigkeit bestreichen bzw. übergießen. Lauwarm, auf Zimmertemperatur oder gut gekühlt servieren.

Man kann die Birnen beispielsweise mit Walnüssen servieren, deren leicht bittere Note einen guten Kontrast zu den süßen Birnen bildet.