



BIRNE MIT SCHOKOLADE

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Wasser aufkochen und die Zitrone, Zucker, Zimtstange und Nelken zugeben. Fünf Minuten köcheln. Die Birnen halbieren, die Kerne entfernen und im Sud 15 Minuten pochieren. Die Schokolade „au-bain-marie“ schmelzen und mit etwas Rum oder Orangensaft vermischen. Die Birnen kurz abtropfen lassen und danach mit der Schokolade anrichten. Warm servieren.

Zutaten für 4 Personen:

4 Birnen
200 g Zucker
5 dl Wasser
1 Zitrone
1 Zimtstange
4 Nelken
60 g dunkle Schokolade
Schuss Rum oder Orangensaft

pro Person
im Dezember
149 g CO₂e

Klimabilanz

