



BioGourmet

Zutaten für 4 Personen
3 EL Chai Kaffee von BioGourmet
600 ml Wasser
50 g Vollrohrzucker von BioGourmet
1 Sternanis
4 Nelken
75 ml brauner Rum
4 Dessert Birnen wie Rocha oder Comice

Für die Kokos-Streusel
30 g Mehl
30 g kalte Butter
30 g Rohrohrzucker von BioGourmet
30 g Kokosraspel von BioGourmet

Chai-Birnen mit Kokos-Crumble

Diese Birnen dürfen ausgiebig im würzigen Chai Kaffee baden. Dabei entsteht ein aromatischer Sud, der mit braunem Zucker und Rum eingekocht wird. Dazu empfehlen wir knusprige Kokos-Streusel.

Zubereitung

Den Chai Kaffee mit 600 ml Wasser frisch aufbrühen. Den Ofen auf 190C /170C Umluft/Gas 5 vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Kaffee in einen Topf mit Deckel geben, der groß genug für die Birnen ist. Zucker, Sternanis, Nelken und Rum hinzufügen und auf kleiner Flamme erhitzen. In der Zwischenzeit die Birnen vorsichtig schälen, die Stiele dabei nicht entfernen. Die Birnen in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20-30 Minuten pochieren, bis sie weich sind, dabei die Pfanne gelegentlich schwenken. Die Chai-Kaffe sollte nun schön sirupartig sein – wenn nicht, die Birnen herausnehmen und den Kaffee bei starker Hitze einkochen.

In der Zwischenzeit die Kokos-Streusel zubereiten. Mehl, Butter, Zucker und Kokosraspel in eine Schüssel geben und mit den Fingern zu einer Art Paniermehl verreiben. Auf dem ausgelegten Backblech verteilen und 10-15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Birnen vom Herd nehmen und in der Chai-Kaffeemischung etwas abkühlen lassen. Zum Servieren eine Birne in eine flache Schale legen, den Kaffeessirup darüber gießen und etwas von den Kokos-Streuseln darüber streuen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte