

Gefüllte Bratbirne mit Marzipan an Nougatsoße

Für vier Personen:

4 Birnen

8 Stücke Marzipan (wachteleiergroß)

2 EL Mandeln, gehackt

- das Marzipan kneten und die Mandeln unterkneten
- die Masse vierteln und diese rundformen
- die Birnen halbieren und die Kernhäuser entfernen
- in die entstandenen Löcher je ein Stück Marzipanmasse geben
- im vorgeheizten Ofen bei 170°C Heißluft oder bei 200°C Ober-/Unterhitze zehn bis 15 Minuten backen, anschließend servieren

Nougatsoße

200 g Nougat

250 g Schlagsahne

250 g Milch

1 EL Vanillezucker

2 frische Eigelbe

1 EL Orangensaft

1 TL Pistaziensirup

- den Nougat würfeln und mit 200 g Sahne, der Milch und dem Vanillezucker in einem Topf aufkochen
- bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Nougat aufgelöst hat
- die Eigelbe und den Rest der Sahne in einer großen Schüssel verquirlen und die heiße Nougat-Sahne mit einem Schneebesen unterrühren
- die Soße mit dem Orangensaft und dem Pistaziensirup abschmecken, abkühlen lassen und servieren