

**"Gratinierte Spekulatiusbirnen!"**

**Zutaten** (Für 4 Personen) :

4 kleine saftige Birnen  
1 Flasche Rotwein\*  
2 Essl. Glühweinsmischung von DWP\*  
4-5 Essl. Mascobado Vollrohrzucker\*  
4 Spekulatius\*  
Eiweiß von 2-3 Eiern  
2 Essl. Puderzucker  
Saft von ½ Zitrone



\*in unserem Weltladen erhältlich

**Zubereitung:**

Birnen halbieren und das Gehäuse entfernen, schälen. Mit dem Rotwein, dem Mascobado-Zucker und dem Glühweingewürz (in einen Teebeutel tun!) bei kleiner Hitze sieden lassen, bis die Birnen weich sind.

Birnen zur Seite stellen und den Glühwein etwas einkochen lassen, bis er leicht sirupartig ist. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen, dann den Puderzucker unterschlagen, bis es glänzt.

Zum Schluss den Spekulatius zerbröseln und mit dem Eischnee vermischen. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Birnen hübsch in eine flache Auflaufform setzen und den Glühweinsirup darum verteilen. In jede Höhlung der Birnenhälften einen Esslöffel Spekulatius Schnee geben.

Backofen auf höchste Stufe heizen und die Birnen übergrillen, bis die Hälften leicht gebräunt sind.

Dazu passt auch gut eine Kugel Vanilleeis, Vanillepudding oder Panna Cotta.

Wohl bekommt's! Ihr **Weltladen-ZeichenDerZeit** Team!