

Gebackene Birnen



für 60 Portionen (1/2 Birne pro Person)

30 große runde Birnen

6 l Orangensaft

22 ganze Nelken

10 Zimtstangen

750 g brauner Zucker (wir verwendeten braunen Zucker)

Saft einer Zitrone gegen das Braunwerden der Birnen.

Birnen in flache Auflaufformen verteilen, mit Zitronensaft bepinseln

Orangensaft drum herum verteilen.

Mit Nelken, Zimt und Zucker würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 45 Minuten garen.

Abkühlen lassen, vor dem Servieren die Zimtstangen entfernen.

2023 Zu Tisch im Haus Abraham