



# Pochierte Birnen mit Marzipancreme

⌚ Preparation time: 25 minutes  
Cooking time: 35 minutes  
**Total time: 60 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten für 4 Portionen

### Für die Marzipancreme

- 120 g Cashewnüsse
- 50 g Rohmarzipan (ohne Honig/im Supermarkt bei den Backwaren zu finden)
- 3 EL Sojajoghurt (ich benutze Sojade natur)
- 1 kl. EL Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup + 4 EL Ahornsirup zum Garnieren
- 1 Prise gemahlene Vanille
- Zum Garnieren: 4 Stängel frische Minze

### Für 4 pochierte Birnen

- 4 Birnen
- 2 Orangen
- 1 Zitrone
- 600 ml Wasser
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 5 Nelken
- 4 EL Ahornsirup
- wahlweise/wer es süß mag: zusätzlich 2 gehäufte EL Rohrzucker
- 250 ml Weißwein

### Für das Crumble

- 30 g Haferflocken
- 40 g Kokosraspel
- 1 Prise Vanille
- 2 Medjoul-Datteln
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Prise Meersalz

## Zubereitung (25 Minuten Arbeitszeit + 35 Minuten Kochzeit)

1. Für die Marzipancreme 120 g Cashewnüsse über Nacht, mindestens aber 6 Stunden, in Wasser einweichen lassen. Anschließend das Einweichwasser abgießen.
2. Die eingeweichten Cashewnüsse mit 50 g Rohmarzipan, 3 EL Sojajoghurt, 1 kl. EL Zitronensaft, 1 EL Ahornsirup und einer Prise gemahlener Vanille im Mixer zu einer feinen Creme pürieren und diese bis zur Verwendung im Kühlschrank kalt stellen.
3. Die Birnen vorsichtig schälen. Den Stiel an den Birnen lassen und die Früchte an der Unterseite leicht flach abschneiden, damit sie einen guten Stand haben.
4. 1 Orange und die Zitrone auspressen. Die zweite Orange gut waschen und in Scheiben schneiden.
5. In einen Topf (in dem alle vier Birnen Platz finden) 600 ml Wasser sowie den Orangen- und Zitronensaft hineingießen, 2 Zimtstangen, 3 Sternanis und 5 Nelken einlegen. 1 kl. TL gemahlene Vanille dazu geben oder eine aufgeschnittene Vanilleschote hineinlegen. Die Orangenscheiben dazu geben. Das Wasser zum Kochen bringen. 4 EL Ahornsirup (und wahlweise noch etwas Rohrzucker zusätzlich) einrühren und den Weißwein aufgießen. Die vier geschälten Birnen hineinlegen und 35-45 Minuten sanft köcheln lassen. Deckel dabei schließen.
6. Tipp: Ihr Könnt die Birnen auch schon am Tag zuvor kochen und sie über Nacht/bis zum nächsten Tag in einer Schüssel mit dem Kochwasser bedeckt weiter ziehen lassen. Sie werden dadurch noch aromatischer. Das Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

7. Für das Crumble die Medjoul-Datteln entsteinen und diese mit allen weiteren für das Crumble angegebenen Zutaten in einem Mixer schreddern/vermengen.
8. Jeweils eine pochierte Birne auf einen Dessert-Teller setzen. Birne oben neben dem Stiel einstechen und dort das Stängelende eines Minzweiges hineinstecken. Das sieht besonders hübsch aus, als hätte die Birne Blätter. Dann die Marzipancreme zur Birne geben und das Dessert mit Crumble bestreuen. Vor dem Servieren gieße ich über jede Birne zusätzlich noch 1 EL Ahornsirup und garniere diese köstliche Nachspeise mit weiteren Minzblättchen.