



# BIRNENSORBET AUF HEIDELBEERSPIEGEL

## Zutaten:

$\frac{1}{2}$  kg Birnen, Zimt, Nelken, 1 Zitrone,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
flüssiger Süßstoff oder Staubzucker,  
20 dag Heidelbeeren, Süßstoff oder Staubzucker, Zitronensaft, Melissenblätter

## Zubereitung:

- Birnen schälen, entkernen, mit Gewürzen poschieren
  - $\frac{2}{3}$  der Birnen pürieren, Wein beigeben, süßen, einfrieren  
(alle 10 min gut durchrühren)
  - Heidelbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren
  - restliche poschierte Birnen in Fächer schneiden, auf gekühlte Teller legen
  - Sorbet portionieren und mit Heidelbeersauce und Melissenblätter garnieren
-