

*Fruchtig und exklusiv*

# Birne und Safran

Betty Bossi führt Aromen zusammen, die sich sonst kaum beachtet hätten. Mit Erfolg – die heissen Flirts und, wer weiss, vielleicht sogar grossen Liebesgeschichten haben auch viele Lebensmittelproduzenten inspiriert.



*Bruno Heini, der gemeinsam mit seinem Bruder Hans die Conditorei Heini in zweiter Generation führt.*

Wie man ein feines Ruchbrot backt, hatte Hans Heini schon früh seiner Mutter abgeguckt. Und so lernte er Bäcker-Konditor und eröffnete 1957 seine eigene Konditorei in Luzern. Sehr bald erkannte er die Bedeutung von Spezialitäten, die es nur bei ihm zu kaufen gab und die er mit originellen Flugblättern bekannt machte.

Viele dieser Spezialitäten sind heute noch beliebte Klassiker wie die «Lozärner Rägtröpfli», wunderbare Schokoladetrophen, flüssig gefüllt mit erstklassigem Kirsch und einer Schokoladecreme. Gut möglich, dass sich bald auch die Birnen-Safran-Rahmtorte dazugesellt, welche seine Söhne Bruno und Hans zu unserem aktuellen

Geschmackstrend kreiert haben. Weitere Informationen online auf [www.heini.ch](http://www.heini.ch)



## GENUSS-TIPP

### Safran-Birnen



**5 dl Weisswein mit 100 g Zucker und 1 TL Safranfäden** in einer kleinen Pfanne aufkochen. Birnen schälen, Stiele stehen lassen. Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen, zum Wein geben. Bei kleiner Hitze ca. 25 Min. weich köcheln; dabei ab und zu wenden, damit sie regelmässig mit Wein bedeckt sind. Auskühlen, zugedeckt ca. 12 Std. kühl stellen. Birnen aus dem Sud nehmen, beiseite stellen, Sud auf ca. 2 dl einköcheln, mit den Birnen servieren. **Dazu passt:** Vanilleglace.



Safrancreme mit Birnenchips

Weitere Rezepte zu diesem Geschmackstrend finden Sie unter

[www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)



Birnen-Safran-Crumble

*Das nächste Paar:*

**Grüne Oliven und Orangen**

ab 3. Januar 2011 in Ihrer Betty Bossi Zeitung!