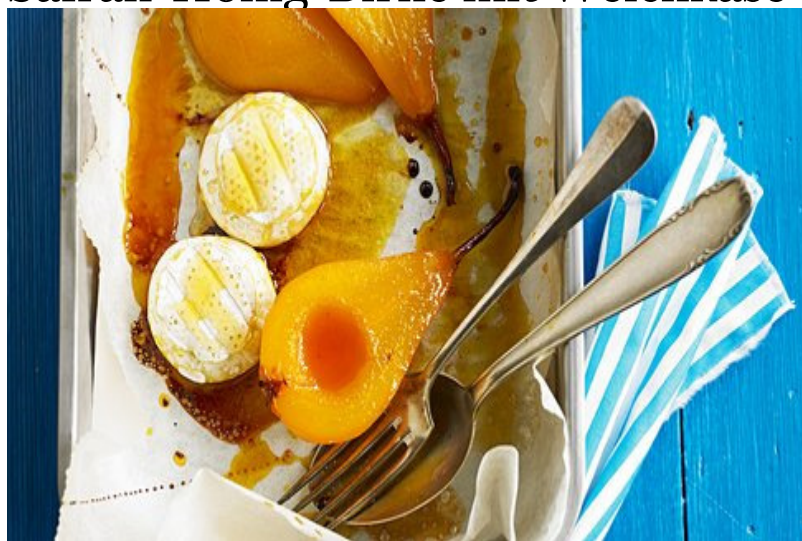


## Safran-Honig-Birne mit Weichkäse



### Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 10 Minuten überbacken

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	220 kcal
Eiweiss:	6 g
Fett:	7 g
Kohlenhydrate:	26 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passen Nüsse.

### Zutaten für 4 Portionen

- 4 EL Honig, z. B. Caa-tay-Honig
- 2 dl Weisswein
- 1 Briefchen Safran
- 1 dl Wasser
- 2 festfleischige Birnen, z. B. Kaiser Alexander
- 4 Rahmweichchäsli à ca. 30 g, z. B. Tomies

### Zubereitung

1. 3/4 des Honigs, Wein, Safran und Wasser aufkochen. Birnen schälen und längs halbieren. Mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften dazugeben und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sirupartig einköcheln lassen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Birnen aus dem Honigsirup heben. Sirup beiseitestellen. Birnen und Käse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Alles mit restlichem Honig beträufeln. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten überbacken. Birnenhälften mit Käse anrichten. Beiseitegestellten Safran-Honig-Sirup dazuservieren.