

Birnen mit Käsecreme und Schokoladensoße

2 saftige Birnen
Zitronensaft
50 g Frischkäse
2 EL Birnenbrand
einige Walnüsse
1 Stich Butter
0,1 l Sahne
25 g Schokolade

Birnen halbieren, entkernen, mit Zitronensaft auspinseln. Käse mit gehackten Nüssen, Birnenbrand und ein wenig Sahne zu einer festen Creme verrühren; in die Birnen füllen. Restliche Sahne aufkochen, Schokolade darin schmelzen, mit ein wenig Butter aufmontieren, abkühlen und Birnen damit verzieren, Rest getrennt dazu servieren.
