

Zutaten für 5 Personen:

- 1 Liter Wasser
- 4 EL Zucker, braunen
- ¼ TL Ingwer, frischen

- 4 St. Birnen, reife, a´ca. 180g

- 1 St. Zitrone, den Saft daraus
- 1 St. Orange, den Saft daraus
- 2-3 EL Tapioka (Sago)

- 3 Msp. Zimt
- 2 Msp. Kardamom
- 2 Msp. gem. Nelken
- 1 St. Sternanis

- 1 TL Pistazien, gemahlene

Herstellung:

1. Das Wasser mit dem Zucker und dem Ingwer bei offenem Topf auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Birnen schälen und vierteln.
3. Gewürze und das eingeweichte Sago unter Rühren in das Zuckerwasser geben.
4. Bei ständigem Rühren weiterkochen lassen.
5. Nun die Birnen in den Topf geben und weitere 5 min kochen lassen.
6. In Dessertschalen geben und mit Pistazien bestreuen.

