



## Birnenweggli mit Vermicelles

Zutaten für 4 Personen	100 g	Zucker
	20 g	Butter
	8	Kastanien, gefroren, geschält
	200 g	Vermicelles-Püree
	1 EL	Kirsch
	4	kleine Birnenweggli vom Beck
	8	Kompottkirschen
	8	Hagenbutten, entkernt

### Zubereitung

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit etwas Wasser ablöschen und solange kochen, bis er sich aufgelöst hat und leicht bindet. Butter darunter geben und die gefrorenen Kastanien etwa 15 Minuten köcheln und anschliessend auskühlen lassen. Das Vermicelles-Püree mit dem Kirsch vermischen, in eine Vermicelles-Presse abfüllen und gleichmässig auf vier Teller verteilen. Die Birnenweggli auf den Tellern anrichten, mit Kastanien, Kompottkirschen und Hagenbutten ausgarnieren.

Tipp: Auf Wunsch zusammen mit geschlagenem und gesüsstem Rahm servieren.