

# Mondschein Maluna

Illustrationen von Tina Kraus

ellermann  
DER VORLESEVERLAG

## REZEPT BIRNE SCHÖNE RANUNKEL

### Zutaten:

- Eine Birne
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Zucker
- 40 g Zartbitterschokolade (plus extra Probierstücke)
- 125 g Sahne
- 2 Teelöffel Butter
- 1 Esslöffel Vanillezucker
- 1 Kugel Vanilleeis (oder auch zwei Kugeln, oder drei ...)

### Zubereitung:

Such dir einen Erwachsenen, der gerne Birnen oder Vanilleeis mag. Der hilft dir sicher beim Kochen. Schließlich wird es heiß und damit auch ein bisschen gefährlich. Erst die Birne schälen und das Kerngehäuse rausschneiden (am besten von Mama oder Papa). Die beiden Hälften in einen Topf legen und mit dem Zitronensaft, dem Zucker und sechs Esslöffeln Wasser aufkochen lassen. Deckel drauf und alles zusammen fünf Minuten leicht dünsten. Dann werden die Birnenhälften aus dem Topf genommen, und du lässt sie abkühlen. Jetzt kommt die Soße. Dafür muss die Schokolade klein gehackt werden. Vergiss nicht, öfter zu probieren, man weiß nie, ob auch wirklich jedes Stückchen tatsächlich nach Schokolade schmeckt! Die Hälfte der Sahne in einen Topf schütten, die Schokolade hineingeben und bei sehr sanfter Hitze langsam schmelzen lassen. Immer schön rühren, und wenn eine glatte Soße entstanden ist, dann tust du die Butter dazu, rührst noch mal um und nimmst den Topf vom Herd. Mit dem Rest der Sahne und dem Vanillezucker machst du eine leckere Schlagsahne. Dann legst du je eine Birnenhälfte auf einen Teller, gibst eine Kugel Vanilleeis dazu, gießt reichlich Schokosoße über alles und verzierst es dann mit vielen leckeren Sahnetupfern. Hmmm, das schmeckt nicht nur Füchsen und kleinen Hexen!

