

Cinnamon & Yarn

Birnennachtisch



Schritt 1:

500 ml Weißwein werden mit 1 EL Zucker, 1 TL Zimt, sowie dem Päckchen Vanillezucker vermischt und erhitzt.

Schritt 2:

Während der Wein-Zucker-Mix langsam beginnt zu kochen, schält ihr eure Birnen und schneidet sie in Würfel. Diese werden in den Topf gegeben, nachdem der Wein-Mix einmal aufgeköcht ist. Anschließend werden die Birnen gekocht.

Tipp: Je länger ihr die Birnen kochen lasst, desto weicher werden sie.

Schritt 3:

Joghurt und Quark werden in einer Schüssel verrührt. Nach dem Kochen werden die Birnen aus dem Wein entfernt. Ein bisschen Sud wird verwahrt, damit kann man später die Joghurt-Quark-Sahne-Masse verfeinern.

Schritt 4:

Die Schlagsahne wird steif geschlagen und anschließend in den Joghurt-Quark-Mix untergehoben.

Schritt 5:

Jetzt wird geschichtet. Zuerst die Birnen, danach die Quark-Masse, zuletzt etwas Zimt & Zucker und eine Birnenstück als Deko.

Tipp: Es muss nicht unbedingt Zimt & Zucker sein. Brauner Zucker würde wahrscheinlich auch gehen.

Schritt 6:

Jetzt nur noch in den Kühlschrank und ein bisschen abkühlen lassen. Danach kann es nach Lust und Laune serviert werden.

Zutaten:

500 ml Weißwein

3 reife Birnen

250 gr Joghurt mild

250 gr Speisequark

200 gr Schlagsahne

1 EL Zucker

1 TL Zimt

1 Pck. Vanillezucker