

Winterliches Birnen-Schichtdessert

Zutaten (für 4-6 Gläser):

- 3 große Birnen (ca. 600g)
- 200 ml Freixenet Mederaño Glühwein weiß
- 1 Zimtstange
- 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 250 g Quark
- 250 g Schmand
- 250 ml Sahne
- ½ Vanilleschote
- 75 g Puderzucker
- Zitronenabrieb



© Henkell Freixenet

Zum Dekorieren z. B. Weihnachtsplätzchen oder Schokoladenraspeln. Diese kann man natürlich auch in die Zwischenschichten geben.

Zubereitung:

1. Für das Kompott 3 große Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit 50 g Zucker, 1 Stange Zimt, dem Saft einer Zitrone und 200 ml Freixenet Mederaño Glühwein weiß aufkochen und bei kleiner Flamme für ca. 5 Minuten köcheln. Die Birnen dürfen weich werden, sollten aber nicht zerfallen. Für die besondere kräutrige Note einen Zweig Rosmarin ins Kompott geben. Sollten die Birnen sehr saftig sein, kann das Kompott mit einem TL Speisestärke abgebunden werden. Dazu einige Löffel der Flüssigkeit mit Speisestärke anrühren, in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend abkühlen und gut durchziehen lassen.

2. Für die Quarkmasse wird zunächst Sahne steif geschlagen. Anschließend Quark, Schmand, etwas Zitronenabrieb, Puderzucker und einer ausgekratzten Vanilleschote verrühren. Dann wird die Sahne unter die Quarkmasse gehoben.

3. Anschließend alles in Gläser schichten. Je nachdem wie groß diese sind, ergibt das Rezept 4-6 Gläser.

4. Verziert werden darf nach Herzenslust z. B. mit Schokoraspseln oder Weihnachtsplätzchen und dazu passt natürlich ein Glas heißer Glühwein in Weiß von Freixenet Mederaño perfekt.