



Tipp: Conference
UNTER DEN BIRNEN DIE NUMMER 1

Birnen-Tiramisu

ZUTATEN:

4 Conference Birnen
6 EL Zitronensaft
500 ml Birnensaft
1 Pk. Vanille Pudding
6 EL Birnenschnaps
400 g Mascarpone
300 g Quark (Mager)
90 g Puderzucker
10 EL Apfelsaft
1 ½ TL Zimt
2 Tropfen Butter-Vanille
Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG:

Birnen schälen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Birnensaft aufkochen. Puddingpulver mit Schnaps glatt rühren und zum Saft dazugeben, anschließend aufkochen lassen, Birnen dazugeben und bei mittlerer Hitze garen. Abkühlen lassen. Mascarpone, Magerquark, Apfelsaft, Aroma und Zimt mit Puderzucker verrühren. Eine rechteckige Form (ca. 35 x 25 cm) mit einer Schicht Löffelbiskuits auslegen. Birnenkompott und dann die Creme darauf verteilen und glattstreichen. Mehrere Stunden, am besten 1 Tag kühlen. Mit Zimt bestreut und servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit.