

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Birnendessert

Monatsmenü Oktober 2016 / 4 Personen

3 Birnen

Williams oder Abbé Féétel

2 EL Vanillezucker

1 dl Apfel- oder Birnensaft

schälen, in kleine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben

zugeben, weichkochen

4 KL Birnenwürfel beiseite stellen, Rest pürieren, 1/3 des Pürees ebenfalls beiseite stellen

2 Blatt Gelatine, in kaltem

Wasser eigeweicht

ausdrücken, im noch heissen Birnenpüree unter Rühren auflösen

100 g Vanillejoghurt

200 g Quark

40 g Zucker

zugeben, mischen

2 dl Schlagrahm

unter die Masse ziehen, in kleine Gläschen füllen, mind. 3 Stunden kühl stellen

Garnieren

Birnenpüree und Birnenwürfel auf die Crème geben, nach Belieben mit geraspelter Schokolade garnieren.



Die Ebenrainköchin wünscht "à Guete".

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken

Landwirtschaftliches Zentrum **EBENRAIN** | Ebenrainweg 27 | 4450 Sissach
www.ebenrain.ch | Telefon: 061 552 21 21 | Fax: 061 552 21 55 | E-Mail: lze@bl.ch