



die Ebenrainköchin empfiehlt...

Birnen mit Haselnussquark

Monatsmenü November 2014

Für 4 Personen

3 gehäufte EL Haselnüsse

ohne Fett rösten, Schale so gut als möglich abreiben, im Cutter fein mahlen

4 - 6 Birnen

waschen, evtl. schälen, halbieren, Kerngehäuse und Fliege entfernen

2-3 dl Wasser

2-3 EL Birnel

1 Gewürznelke

1 Zimtstängel

1 Stück Zitronenschale

in einer Pfanne aufkochen, die Birnenhälften darin knapp gar köcheln, in der Flüssigkeit auskühlen lassen, mit der Schnittfläche nach oben auf Tellern anrichten

250 g Vollmilch- oder

Halbfettquark

½ KL Vanillezucker

1-2 EL Birnel

vorbereitete Haselnüsse

gut verrühren, mit einem Löffel oder Spritzsack auf die Birnenhälften verteilen

1 EL geröstete, gehackte Haselnüsse

Birnel

darüber streuen

einige "Fäden" über die angerichteten Birnen ziehen

Tipp

Birnsaft etwas einkochen lassen, absieben und dazu servieren

Varianten

- Haselnüsse durch Baumnüsse oder Mandeln ersetzen
- Sterilisierte Birnen verwenden

