

Topfen-Creme mit Birnen und Honig-Nüssen

😊 happy-mahlzeit.com/2021/12/14/topfen-creme-mit-birnen-und-honig-nüssen

Zutaten für 2 Personen

Für die Topfen-Creme:

- 100 ml Sahne
- 250 g Speisequark
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Prise Zimtpulver

Für die Honig-Nüsse:

- 100 g gemischte Nuskkerne
- 2 EL flüssiger Honig

Für die Birnen:

- 1 Birne
- 1 Zitrone
- 100 ml Apfelsaft
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung:

Für die Birnen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Zucker bei niedriger Hitze so lange schmelzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Die Birnen hinzufügen und im Karamell wenden.

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronen- und Apfelsaft zu den Birnen gießen und aufkochen lassen. Die Hälfte des Vanillemarks dazugeben. Birnen ca. 5 Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden rösten. Honig zu den Nüssen geben, gut vermengen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Topfen-Creme Quark mit dem restlichen Vanillemark, Zimt und Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Topfen-Creme mit Birnen und Honig-Nüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Kuchenschlacht vom 22. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt