

Birnen-Buttermilch-Crème

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

700 g Birnen
80,0 ml Wasser
0,5 ausgepresste
Zitronen
3,0 EL Honig
1,0 Stk Zimtstange
2,0 TL Agar-Agar
150 g Sahne
250 g Buttermilch
TL Zimt
einige Walnusskerne

(Angaben für 4 Personen)

Eine erfrischende Nachspeise mit herbstlichem Flair. Am besten man bereitet die Birnen-Buttermilch-Crème rechtzeitig vor, denn sie braucht einige Zeit zum fest zu werden und schmeckt am besten gut gekühlt.

Zubereitung

Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit Wasser, Zitronensaft, 1 EL Honig und der Zimtstange etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange herausnehmen, die Hälfte der Birnenwürfel beiseite legen. Die restlichen Birnen pürieren. Das Agar-Agar einrühren und das Püree nochmals aufkochen. 2 EL Honig darunter rühren und alles etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Buttermilch und Zimtpulver mit dem Birnenpüree mischen, die Sahne unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen und mindestens zwei Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Birnenwürfel auf die Crème geben und mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

