

Zimtcreme mit Birnenkompott

Zeit gesamt
3h 20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 8 Portionen

Birnen	6 St.
Apfelsaft	150 ml
Brauner Zucker	50 g
Vanille Zucker	2 TL
Speisestärke	1 TL
Blattgelatine	8 g
Eier	2 St.
Milch	250 ml
Puderzucker	50 g
Zimt	0.5 TL
Schlagsahne	300 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. In einem Topf mit Apfelsaft, Rohrzucker und Vanillinzucker aufkochen und auf mittlerer Stufe zugedeckt ca. 5 Min. weich garen.
 2. In einer Schüssel Stärke mit etwas Wasser anrühren, zum Kompott geben. Nochmals aufkochen. Birnenkompott abkühlen lassen.
 3. In einer Schüssel Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einem Topf Milch, Eigelb, Puderzucker und Zimt verquirlen. Unter Rühren mit einem Handrührgerät mit Schneebesen auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. erhitzen, bis die Masse heiß und sehr schaumig wird. Vom Herd nehmen.
 4. Gelatine leicht ausdrücken, in der Creme auflösen und in eine Schüssel geben. Masse ca. 15 Min. abkühlen lassen.
 5. In einer Schüssel Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Zimtmasse heben. Creme in 8 kleine Dessertgläser verteilen und mind. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
 6. Zum Servieren etwas Birnenkompott auf der Zimtcreme verteilen.
- Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	278 kcal
Kohlenhydrate	54 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	7 g