



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 |