OBSTBAU () WINKLER

Birnenschichtspeise mit Nusskrokant



Zutaten

- 4 Birnen
- 1/8 L Birnen- oder Apfelsaft
- 2 EL Gelierzucker
- 7itronensaft
- 60 g Haselnüsse
- 5 EL Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 200 g Schmand
- 200 g Naturjoghurt



Zubereitung

- 1. Birnen schälen, vierteln und kleinschneiden. Gelierzucker in Fruchtsaft einrühren und mit den Birnen 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft abschmecken, Saft etwas abgießen, kalt stellen.
- 2. Für das Krokant die Haselnüsse hacken. 3 EL Zucker karamellisieren lassen. Nüsse darin schwenken und auf Backpapier dünn verteilen und auskühlen lassen.
- 3. Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand und 2 EL Zucker miteinander verrühren. Naturjoghurt und geschlagene Sahne unterheben.
- 4. Zuerst die abgekühlte Birnenmasse in Gläser füllen, mit der Schmandcreme bedecken, dann nochmals Birnen und Schmand einfüllen. Kurz vor dem Garnieren das Nusskrokant zerbröckeln und auf die letzte Schmandschicht streuen.



