

## Heute gibt es: **GESTÜRZTE BIRNENCRÈME**

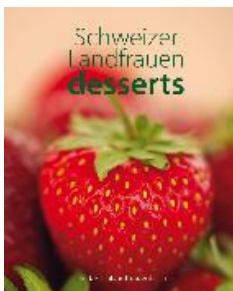
### ZUTATEN:

500g Birnen  
1dl Apfelsaft  
3 Esslöffel Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
7 Blatt Gelatine  
2dl Rahm  
100g dunkle Schokolade  
180g Jogurt nature

### ZUBEREITUNG:

- Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden
- Mit Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker zugedeckt sehr weich kochen
- In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und zusammen mit dem Mus im Mixer fein pürieren, abkühlen, aber noch nicht fest werden lassen
- Rahm steif schlagen, Schokolade fein hacken und beides zusammen mit dem Jogurt unter die Masse heben
- In eine Schüssel oder Puddingform (etwa 1 ½ Liter Inhalt) füllen und während einigen Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
- Vor dem Servieren kurz in heisses Wasserbad stellen und aus der Form stürzen

### Ein Rezept aus:



"Schweizer Landfrauendesserts". Auf 192 Seiten präsentiert die Rezept-sammlung 265 köstliche Süßigkeiten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen aus allen Regionen der Schweiz – vom Baselbiet, Waadtland über das Tessin ins Graubünden bis an den Bodensee. Aufgeteilt in die Kapitel Süßes mit Früchten, Beeren und Gemüse, Crème und Mousse, Tiramisu, Köpfler, Flan und Pudding, Kaltes und Gefrorenes und aus dem Ofen.

ISBN 978-3-905694-37-6