



BeO-Kochtipp

Birnen-Zimtcrème

Zutaten

- 1^{1/2} Eier
- 2 El Honig (flüssig)
- 1 Kl Zimt
- 2 El Kirsch
- ^{1/2} Zitrone (Saft und Schale)
- 250 g Mascarpone
- 4 Birnen
- 2 El Zucker
- Rahm

Zubereitung

Eier, Zucker und Honig schaumig rühren, Zimt, Kirsch, Zitronensaft und abgeriebene Schale beifügen. Mascarpone glatt rühren und ebenfalls untermischen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden, mit etwas Zucker und wenig Wasser knapp weich kochen, erkalten lassen.

Kompott in Glasschalen verteilen, mit der Mascarponecrème auffüllen und nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben oder mit geschlagenem Rahm garnieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

