GEWÜRZBIRNE MIT RICOTTA-JOGHURT-CREME UND GEBRANNTEN WALNÜSSEN

Dieses Dessert ist durch die Gewürze besonders in der kalten Jahreszeit ein Genuss. Die Birnen werden mit Zimt, Nelken und Sternanis verfeinert und dann auf einer Ricotta Joghurt Creme angerichtet. Ergänzt mit gebrannten Walnüssen und etwa frischer Minze und Zitrone ist die Nachspeise für jeden Winterabend oder auch die Weihnachtszeit perfekt geeignet.

Zubereitungszeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 4

GEWÜRZBIRNE VORGAREN

Gib den braunen Zucker in einen Topf und lasse ihn unter Rühren karamellisieren. Lösche den Zucker dann mit dem Birnensaft ab und gib die Gewürze und den Zitronensaft dazu. Lasse die Mischung aufkochen. Schäle dir Birnen, viertle sie und entferne die Kerngehäuse. Gib die Birnen dann mit in den Topf und lasse alles für etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln.

CREME

Verrühre die Zutaten für die Creme mit einem Schneebesen glatt.

GEBRANNTE WALNÜSSE

Verrühre den Zucker mit dem Wasser und Salz in einer beschichteten Pfanne. Gib die Walnüsse dazu und lasse die Masse so lange unter Rühren kochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist und der Zucker sich um die Nüsse gelegt hat. Nimm die Walnüsse aus der Pfanne und stelle sie bis zum Servieren zur Seite. Die Pfanne kannst du direkt weiterverwenden.

GEWÜRZBIRNE

Gib etwa 10 EL des Birnensuds und die Birnenspalten in die Pfanne und lasse die Flüssigkeit langsam aufkochen. Gib die kalte Butter dazu und halte alles kurz vorsichtig in Bewegung, sodass die Birne mit der Flüssigkeit glasiert wird.

SERVIEREN

Verteile die Creme auf Tellern und lege die Birnenspalten darauf. Gieße etwas Birnensud darüber und verteile die gebrannten Walnüsse darauf. Serviere die Birnen mit Minzblättern und etwas Zitronenabrieb und lege nach Belieben noch die Gewürze aus dem Sud als Dekoration dazu. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

GEWÜRZBIRNE:

- [ ] **10 g** brauner Zucker
- [ ] **500 ml** Birnensaft
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **2** Zimtstangen
- [ ] **3** Nelken
- [ ] **3** Sternanis
- [ ] **1** Zitrone (Saft)
- [ ] **3** Birnen
- [ ] **1 EL** Butter

CREME:

- [ ] **150 g** griechischer Joghurt
- [ ] **100 g** Ricotta
- [ ] **¼ TL** Vanilleextrakt
- [ ] **2 EL** Puderzucker

GEBRANNTE WALNÜSSE:

- [ ] **100 g** Zucker
- [ ] **100 g** Wasser
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **150 g** Walnüsse

ZUM SERVIEREN:

- [ ] **15** Blätter Minze
- [ ] **1** Zitrone (Abrieb)