



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Weihnachtliche Gewürzbirne mit Honig-Zimttopfen

- 1 EL GEFRO Honig Wald & Blüte
- 200 ml Apfelsaft
- 1 Beutel Glühweingewürz
- 1 Sternanis
- 0,5 Zimtstange
- 1 EL Zucker
- 4 mittelgroße, reife Birnen
- 300 g Topfen, 20% Fett
- 0,5 TL Zimt
- 1 EL Mandeln, fein gehackt und geröstet

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Weihnachtliche Gewürzbirne mit Honig-Zimttopfen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

6,5 g Fett	32,5 g Kohlenhydrate	10,5 g Eiweiß	4,9 g Ballaststoffe	228 kcal Brennwert
------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

Weihnachtliche Gewürzbirne mit Honig-Zimttopfen: 200 ml Apfelsaft in einen Topf geben und mit 1 Beutel Glühweingewürz, 1 Sternanis, 1 Zimtstange und 1 EL Zucker aufkochen.

4 Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel dann in den Topf geben und mit einem Deckel abdecken. Für etwa 3 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Vom Herd nehmen und nochmals 5 Minuten ziehen lassen. Die Birnenviertel aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

300 g Topfen in eine Schale geben und mit 4 EL Birnensud und 1 EL **GEFRO Honig Wald & Blüte** verrühren. Mit Zimt abschmecken.

Den Honig-Zimttopfen auf Tellern anrichten und die Birnenviertel darauf verteilen. Mit den gerösteten Mandelstückchen bestreuen.