



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du 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

Birnenkrapfen mit Honig-Brombeereis

- GEFRO Brat- & Frittieröl
- 350 g Brombeeren, tiefgekühlt
- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 3 Birnen
- 1 Ei
- 2 TL Puderzucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Limettensaft, frisch gepresst

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Birnenkrapfen mit Honig-Brombeereis

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

21 g Fett 61,5 g Kohlenhydrate 11,5 g Eiweiß 9,7 g Ballaststoffe
478 kcal Brennwert

1 Backteig vorbereiten:

200 g Mehl mit 1 TL Backpulver und 2 TL Puderzucker vermischen und in eine Schüssel sieben.

Nach und nach 250 ml Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

1 Ei hinzufügen und gut unterrühren.

2 Honig-Brombeereis zubereiten:

350 g tiefgekühlte Brombeeren mit 2 EL Honig, 1 EL Puderzucker und 1 EL frisch gepresstem Limettensaft in ein hohes Gefäß geben.

Mit dem Mixstab fein pürieren und bis zum Servieren ins Tiefkühlfach stellen.

3 Birnen vorbereiten & ausbacken:

3 Birnen längs in jeweils 6 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen.

Die Birnenscheiben leicht im restlichen Mehl wenden, anschließend durch den Teig ziehen und im heißen GEFRO Brat- & Frittieröl goldbraun ausbacken.

Die fertigen Krapfen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Anrichten & Servieren:

Die warmen Birnenkrapfen auf Tellern anrichten, eine Kugel Honig-Brombeereis dazugeben und sofort servieren.

Tipps & Varianten

Tipp: Wer es besonders süß mag, bestäubt die Birnenkrapfen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker.

Variante: Statt Birnen können auch Apfelinge oder Ananasscheiben verwendet werden - sie harmonieren ebenfalls wunderbar mit dem Brombeereis.

Extra-Tipp: Für eine frische Note einige fein gehackte Blättchen Minze oder Zitronenmelisse unter das Honig-Brombeereis mischen.

Serviervorschlag: Mit ein paar frischen Brombeeren und einem Tropfen Honig garnieren - so wird das Dessert zum Hingucker.