



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

Weihnachtliche Gewürzbirne mit Honig-Zimttopfen

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

Weitere tolle Rezepte findest du 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

1 Birnensud zubereiten:

200 ml Apfelsaft in einen Topf geben. Mit 1 Beutel Glühweingewürz, 1 Sternanis, 1 Zimtstange und 1 EL Zucker aufkochen.

2 Birnen garen:

4 Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in den Sud geben, den Topf zudecken und ca. 3 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Birnen aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.

3 Honig-Zimttopfen anrühren:

300 g Topfen in eine Schale geben. 4 EL vom Birnensud und 1 EL Honig einrühren. Mit Zimt abschmecken.

4 Anrichten & Servieren:

Den Honig-Zimttopfen auf Tellern anrichten. Die abgekühlten Birnenviertel darauf verteilen. Mit gerösteten Mandelstückchen bestreuen. Tipp: Wenn du besonders aromatische Birnen möchtest, lass sie vollständig im Sud auskühlen - so nehmen sie das Gewürzaroma noch intensiver auf. Für eine cremigere Konsistenz kannst du den Topfen kurz mit dem Handrührgerät aufschlagen, bevor du den Sud zugibst - ganz ohne zusätzliche Zutaten.