



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

**GEFRO KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

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

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Weihnachtliche Gewürzbirne mit Honig-Zimttopfen

- 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](http://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.