

Rotwein - Creme mit Birnen

Zutaten:

2 mittelgroße Birnen
60 g Zucker
160 ml Rotwein
1 EL Honig
125 g Sahnequark
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft
125 g Naturjoghurt
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Birnen schälen und pürieren.
- Zucker bei milder Hitze karamellisieren.
- Den leicht gebräunten Zucker mit dem Rotwein ablöschen.
- Honig unter die Rotwein-Zuckermischung rühren.
- Birnenpüree unterrühren und 20 Minuten bei wenig Hitze ziehen lassen.
- Abkühlen lassen.
- Quark, Joghurt, Puderzucker, Zitronensaft, Gelatinepulver und Vanillezucker verrühren.
- Birnenmischung unter die Quarkcreme rühren.
- Creme in Dessertschälchen füllen.
- Mit Obststückchen und/oder einem Klecks Sahne verzieren.