



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 Honig
- 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

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.

Tipps:

■ 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.