

Herbstliches Birnen-Dessert



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 min

Menge	Zutat
2	reife Birnen
8	Gewürznelken
	Muskat
	Bourbon-Vanillepulver
	Zitronensaft
250 g	Mascarpone
250 ml	Schlagsahne
250 g	Naturjogurt
1 Pä.	Vanillezucker
	Zitronensaft
	Zimt
	(Zucker)
	Butter

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Jedes Stück mit einer Nelke spicken, mit wenig Muskat und Vanille würzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Birnen nicht braun werden.

Die Birnenviertel in eine Auflaufform legen und einige Butterstückchen darin verteilen. Nun die Auflaufform bei 220°C ca. 15 Min. in den Ofen stellen. Temperatur dann zurückstellen und noch kurz drin lassen.

Mascarpone, Schlagsahne, Naturjoghurt, Vanillezucker, Zitronensaft und Zimt zu einer glatten Masse rühren und in Dessertgläser füllen. Die Birnenstücke darauf verteilen. Nelken als Deko stecken lassen, aber nicht mitessen.