

Birnen-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch

Zutaten

ergibt ca. 6 Gläser Eierpunsch-Schichtdessert mit 250 ml Inhalt:

Birnenkompott:

ca. 700 g frische Birnen
200 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
30 g Zucker
1 Zimtstange
4 Nelken
2 EL Zitronensaft
2 EL Speisestärke

Mascarponecreme:

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
200 ml Sahne
1 TL Zimt
1 TL Vanilleextrakt oder 1 Pkg Vanillezucker
2 EL Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
40 g Zucker
1 EL Zitronensaft

200 g Lebkuchen oder Zimtsterne, Spekulatius, Magenbrot, Kekse oder was man gerne mag.

ca. 6 – 8 EL VERPOORTEN-Punsch zum Trinken für die Lebkuchen
etwas Zimt

Zubereitung

kandierte Birnenscheiben: Möchte man, wie auf den Bildern zu sehen, kandierte Birnenscheiben zur Deko verwenden, einfach eine Birne in dünne Scheiben schneiden, in Zucker wälzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- und Unterhitze auf einem mit Backpapier belegten Backblech goldbraun backen (ca. 20 – 30 Minuten). Die noch heißen Birnenscheiben vom Blech nehmen und auf ein sauberes Backpapier legen. Vorsicht: heiße und klebrige Angelegenheit!

Birnenkompott: Die Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einem Topf die restlichen Zutaten, bis auf die Speisestärke, zum Kochen bringen, die Birnenstücke dazugeben und kurz köcheln lassen. Bei sehr reifen Birnen aufpassen, dass sie nicht zerkochen. Die Gewürze entfernen. Mit einem Löffel etwas heiße Flüssigkeit in ein kleines Gefäß abnehmen und die Speisestärke darin anrühren und wieder zu den Birnen geben. Andicken lassen und dann vom Herd nehmen.

Mascarponecreme: Die Sahne steif schlagen. Die restlichen Zutaten zusammen gut verrühren und anschließend Sahne vorsichtig unterheben.



[Link zum Rezept: Birnen-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Birnen-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch

Fertigstellung des Schichtdesserts: Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Gläser für das Schichtdessert bereitstellen und die verschiedenen Füllungen abwechselnd vorsichtig in die Gläser schichten.

Wer möchte, kann über jede Lebkuchenschicht etwas VERPOORTEN-Punsch geben, so verfeinert man das leckere Dessert noch mehr. Zum Schluss mit zerkleinerten Lebkuchen, den kandierten Birnenscheiben und etwas Zimt dekorieren.

Das Schichtdessert schmeckt besonders lecker, wenn es ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen kann.

Leser-Tipp

Ich verwende bei Obst, das man in Scheiben schneiden muss, immer die Brotschneidemaschine. Da werden die Scheiben immer schön gleichmäßig dick. Die kandierten Birnen habe ich auch so geschnitten.

[Link zum Rezept: Birnen-Schichtdessert mit Verpoorten-Punsch](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de