

Felsenbirnen-Smoothie

Zutaten:

250 g Felsenbirne

225 g Joghurt

100 g Crushed Ice

1 Esslöffel Agavendicksaft

30 g helles Mandelmus

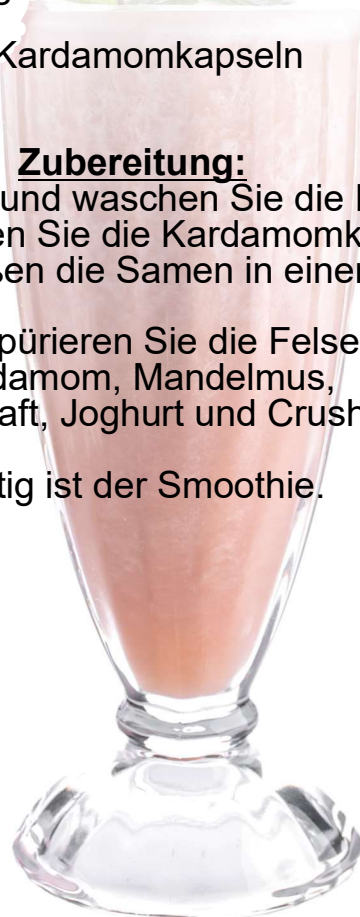
3 Kardamomkapseln

Zubereitung:

Zunächst verlesen und waschen Sie die Felsenbirnen.
Dann brechen Sie die Kardamomkapseln auf und zerstoßen die Samen in einem Mörser.

Zum Schluss pürieren Sie die Felsenbirnen, Kardamom, Mandelmus, Agavendicksaft, Joghurt und Crushed Ice.

Fertig ist der Smoothie.



Felsenbirnen-Streusel

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl
70 g Zucker
125 g Butter
1 Ei

1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
Milch oder Rum

Für den Belag:

500 g Felsenbirnen
250 g Quark, 20 % Fett
100 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eier, getrennt

3 EL Stärkemehl oder 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Streusel:

75 g Zucker
75 g weiche Butter
125 g Mehl
Zimtpulver

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Eine 26er Springform mit dem ausgerollten Teig auskleiden.

Für den Belag Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Stärke cremig rühren. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Auf dem Mürbeteig verteilen und die gewaschenen und abgetropften Felsenbirnen darauf verteilen.

Die Streusel aus Butter, Zucker, Mehl und Zimt zubereiten und auf den Felsenbirnen verteilen.

Im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 50 - 60 Min. auf der mittleren Schiene backen.

