

Herbstliches Birnendessert

Zutaten für 12 Portionen:

750	g	Mascarpone
750	ml	Schlagsahne
750	ml	Naturjoghurt
3	Pck.	Vanillezucker
24		Gewürznelke(n)
6		Birne(n), reife
		Muskat
		Vanillepulver
		Zitronensaft
		Zitronensaft
		Zimt
		Zucker, nach Bedarf
		etwas 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. Herd 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.