

Printencreme



Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

200 g Printen
100 ml Rotwein
2 El Honig
3 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne
200 g Sahnequark
3-4 El Sauerkirschen, abgetropft
6 Birnen oder 1 Dose Birnen

für den Krokant:

15 g Butter
40 g Zucker
50 g gehackte Walnuskerne

Zubereitung:

Gelatine in Wasser einweichen. Printen in kleine Würfel schneiden. Mit Rotwein und Honig mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Quark mit der Printenmasse verrühren.

Gelatine auflösen und unterrühren. Die Creme kurz kalt stellen. Geschlagene Sahne unterheben.

Butter zerlassen, Zucker und Walnuskerne zugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Krokant mittelbraun ist. Auf Alufolie geben, mit einer Gabel auseinanderziehen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Birnen schälen und entkernen bzw. die Dosen-Birnen abtropfen lassen, die Hälfte der Früchte pürieren.

Jeweils 1-2 El Printencreme, eine halbe Birne, einige Sauerkirschen sowie jeweils etwas Birnenpüree auf einem Teller anrichten und mit dem Krokant garnieren.

Tipp:

Dazu schmecken auch Pflaumen mit Amaretto oder Äpfel mit Calvados.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde