

Hier und heute



Geschichtetes Birnendessert mit Streuseln

Schichtweise lecker ist dieses schnelle Dessert im Glas. Theresa Knipschild kombiniert fruchtiges Birnenpüree mit feiner Creme und toppt das Ganze mit buttrigen Rosmarin-Streuseln. Das Kräuteraroma passt perfekt zur süßsauerlichen Birnennote.

Das Rezept

(von Theresa Knipschild für vier Personen)

Zutaten für das Birnenpüree

- 3 Birnen
- 3 EL Wasser, Apfelsaft oder Weißwein
- wer mag: etwas Zucker oder Süße nach Geschmack

Zutaten für die Creme

- 250-300 g Quark, Frischkäse oder Joghurt
- 200 ml Sahne, geschlagen
- Süßungsmittel nach Geschmack z.B. Zucker, Agavendicksaft, Ahornsirup
- Abrieb von einem Viertel Orange

Zutaten für den Rosmarin-Streusel

- 150 g Mehl (z.B. Type 405)
- 80 g kalte, gewürfelte Butter
- 80 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Nadeln von einem Stiel Rosmarin
- einige Nadeln zur Garnitur

Zubereitung

Für die Streusel einen Teil des Mehls mit den Rosmarinnadeln in einem Blender fein zermahlen. Mit dem restlichen Mehl mischen. Zucker, Butter, Salz und Zimt zügig mit den Händen verkneten. Mehlmischung dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten. Damit die Streusel nicht zerlaufen, sollten sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Streusel auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit Streusel mit einem Löffel oder einer Gabel ummengen, damit sie von allen Seiten knusprig werden.

Für das Püree die Birnen schälen, würfeln und mit Wasser ca. 15 Minuten weich dünsten. Anschließend fein zerdrücken oder mit einem Pürierstab mixen. Nach Geschmack süßen und dann komplett abkühlen lassen.

Für die Crème Frischkäse, Quark oder Joghurt glattrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Mit Zucker oder anderem Süßungsmittel abschmecken. Orangenabrieb hinzufügen. Birnenpüree, Streusel und Crème abwechselnd im Glas schichten und mit Streuseln abschließen.