

Blätterteig mit Birnen in Rotwein-Quarkcreme

Zutaten:

1 Packung gefrorener Blätterteig
1 Ei
150 gr. Puderzucker
Pfefferminzblätter
5 große Birnen
1/2 Fl. Rotwein
2 Zimtstangen
500 gr. Sahnequark

Und so wird's gemacht:

Und so wird's gemacht:

Die Blätterteigplatten zusammensetzen, die Kanten mit verquirltem Ei bestreichen. Runde Stücke mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausstechen und frittieren.
Die Stücke quer spalten.

Birnencreme:

Birnen schälen, vom Kernhaus befreien und in Schiffchen schneiden, mit den Zimtstangen in Rotwein dämpfen, bis die Birnen gar sind.
Die Birnen vorsichtig herausheben und die Lake mit dem Sahnequark zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.

Anrichten:

Den Boden der durchgeschnittenen Blätterteigstücke mit Creme bestreichen. Einen Birnenschnitt daraufsetzen, Creme auf die Birne geben und das andere Stück Blätterteig als Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben und mit Pfefferminzblättchen garnieren.



**POPPS
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPS DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppsdinner.de

Koch- und Partyservice für

- Vereinsfeierlichkeiten -

- Geschäftsessen -

- Familienfeste -