

Birnen-Spekulatiusdessert im Glas

Zutaten für das Dessert (4-6 Personen):



Birnenkompott:

3 Birnen

Saft einer ½ Zitrone

1 EL Zucker

½ TL Zimt

Creme:

250 g Schlagobers (wem das zu reichhaltig ist, kann hier auch Topfen nehmen)

250 g Mascarpone

2 EL Zucker

½ TL Zimt

100 g Spekulatius- oder Butterkekse

Für das Dessert werden die Birnen geschält und in kleine Stücke gewürfelt. Zusammen mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben und bei kleiner Hitze bissfest kochen lassen.

Das Kompott danach zur Seite stellen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit wird der Schlagobers steif geschlagen und dann mit der Mascarpone verrührt. Zucker und Zimt einrühren.

Die Kekse werden fein zerbröseln.

Nun geht es an das Schichten des Desserts. Man beginnt mit Keksbröseln, danach kommt etwas Kompott und die Creme. Zuletzt kommt Creme mit etwas Keksbrösel als Abschluß.

Tipp: Wer das Dessert nicht so weihnachtlich möchte, lässt einfach den Zimt weg und ersetzt die Spekulatius durch Butterkekse.

