



Grüttibänz mit pochierter Rotweibirne und Lebkuchencreme

Zutaten für 4 Personen

- 4 Grüttibänze
- 4 Birnen
- 2 dl Wasser
- 2 dl kräftiger Rotwein
- 90 g Zucker
- 1/4 Zimtstängel

Lebkuchencreme

- 4 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 10 g Lebkuchengewürz
- 30 g Vanille-Cremepulver zum Abkochen
- 75 g Zucker
- 40 g Eigelb

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Wasser, Rotwein, Zucker und Zimtstängel aufkochen, die Birnen darin weichkochen und abkühlen lassen.

Lebkuchencreme

3 dl Milch, Rahm und Lebkuchengewürz abkochen. 1 dl Milch mit Cremepulver anrühren. Zucker und Eigelb schaumig rühren, mit dem Milch-Lebkuchen-Gemisch vermengen, nochmals in die Pfanne geben und kurz vor den Siedepunkt bringen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Die Creme etwa 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Mit den kalten Birnen gefällig in einem Glas oder Suppenteller anrichten. Dazu Grüttibänze servieren!



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch