

# Birnen-Dessert

Ein schnelles und einfaches Dessert mit Paradiescreme, Birnen und gerösteten Haselnüssen.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Birnenkompott:

480 g Birnenhälften (Abtropfgew.)  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 - 2 Msp. gemahlener Anis

### Paradiescreme:

300 ml kalte Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Nougat-Geschmack

### Außerdem:

100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte  
Haselnüsse  
200 g kalte Schlagsahne

## Wie mache ich ein leckeres Birnen-Dessert?:

### 1 Birnenkompott zubereiten:

Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 100 ml abmessen. Birnen klein würfeln. Sahnesteif und Anis nach und nach mit einem Schneebesen mit der aufgefangenen Flüssigkeit verrühren, dann die Birnenwürfel unterrühren.

### 2 Paradiescreme zubereiten:

Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen.  
2 EL von den gehackten Nüssen beiseitestellen. Sahne steif schlagen und die restlichen gehackten Nüsse unterheben.



③ **Birnen-Dessert einschichten:**

Die Hälfte der Paradiescreme mit einem Löffel oder Spritzbeutel auf Dessertgläser verteilen. Dann die Hälfte vom Birnenkompott darauf verteilen. dann die Nusssahne, danach die restliche Paradiescreme und die restlichen Birnenwürfel. Mit den restlichen Nüssen bestreuen. **Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Haselnüsse schmecken intensiver, wenn sie nochmal in einer beschichteten Pfanne geröstet werden.
- Das Birnenkompott mit 1 EL Grappa oder Birnengeist verfeinern.
- Statt Nüsse können auch gehackte Mandeln genommen werden.

