



KW 12/2020

## Birnen-Ingwer-Kompott mit Zimt

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Birnen, 125 ml Wasser, 125 ml Apfelsaft (klar), 50 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Stk. Ingwer (ca. 5 cm)

### Zubereitung:

Zunächst Birnen waschen, schälen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und würfeln. Birnenspalten und Ingwerwürfel mit Zucker, Wasser, Apfelsaft und der Zimtstange in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Mischung 5-10 Minuten sanft kochen lassen, dabei hin und wieder mit einem Kochlöffel umrühren.

Zimtstange entfernen, Kompott in Schüsselchen oder auf Desserttellern anrichten, nach Geschmack zusätzlich mit einer Prise gemahlenem Zimt garnieren.

## Birnen-Reisauflauf

Zutaten für 4 Personen: 1/2 L Milch, 2 EL Zucker, Salz, Zitronenschale, 125 g Milchreis, 3 Eier, 200 g Quark, 2 EL Zucker, 500 g Birnen

Zubereitung: Milch mit 2 EL Zucker, einer Prise Salz und einem Stück Zitronenschale aufkochen. Milchreis in die kochende Milch geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen. Temperatur auf die niedrigste Stufe stellen. Bei geschlossenem Topf 30-35 Min ausquellen lassen. Zitronenschale wieder entfernen. Eier trennen, Eigelbe mit Quark und 2 EL Zucker verrühren. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Milchreis mit der Quarkmasse und den Birnen vermischen. Eiweiße steif schlagen und unter den Milchreis heben. Alles in eine gefettete Auflaufform füllen. Ofen auf 200° vorheizen. Auflauf ca. 30-35 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Wer mag, bestreut den lauwarmen Reisauflauf noch mit Puderzucker. Vanillesauce oder Fruchtsauce dazu reichen.

**Wir wünschen einen guten Appetit**  
**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**