



Vanillecreme mit Birnenkompott

Ergibt:

2 Portionen

Zutaten:

2 Birnen

100 ml Apfelsaft

1 Prise Zimt

1 TL Vanillepuddingpulver

150 g Magerquark

150 g Skyr

einige Tropfen Flavour Drops Vanille

1 EL Schoko-Crunch (optional – nicht mit berechnet)

Zubereitung:

1. Die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, Zimt dazu geben und ca. 5 Minuten köcheln. Das Vanillepuddingpulver mit Wasser anrühren und damit die Birnen andicken. Das Birnenkompott auskühlen lassen.

2. Das Mark der Vanilleschote auskratzen.

3. Quark und Skyr miteinander verrühren, Vanille unterrühren und nach Belieben mit Flavour Dops süßen.

4. In die Gläser abwechselnd Creme, Kompott, Creme und dann wieder Birnenkompott geben. Wenn gewünscht – und sehr zu empfehlen – mit etwas Schoko-Crunch bestreuen (s. Rezept).