

## Birnen - Dessert

### Zutaten:

400 g feste Birnen , 3 -4 EL Kristallzucker, 1 Stamperl (2 cl) Birnenbrand  
100 g Butterkekse; 250 g Topfen, Schale von 1 Zitrone, 1 Pkg. Vanillezucker,  
2 EL Staubzucker, 1/8 l Schlagobers, 250 g Mascarpone, Birnenspalten und  
Minze zum Garnieren  
6 Dessertgläser

### Zubereitung:

Birnen waschen und in kleine Würfel schneiden. Kristallzucker in einen Topf ohne umrühren zu einem Karamell schmelzen. Die Birnenwürfel dazugeben, etwas andünsten und mit Birnenbrand ablöschen. Die Butterkeks in ein Tiefkühlsackerl füllen und zerbröseln. Topfen mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Mascarpone glatt rühren. Schlagobers steif schlagen und unterrühren.

Den Boden von Dessertgläser mit Keksbrösel ausstreuen und mit etwa 1/3 der Birnenwürfel belegen. Halbe Menge Creme darüber streichen. Mit halber Menge der Keksbrösel bestreuen und restliche Birnenwürfel einfüllen. Zum Schluss mit Creme abdecken und die restlichen Brösel darüber streuen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit einer Birnenspalte und evtl. Minze garnieren.

**Tipp:** Für alkoholfreies Dessert den Birnenbrand mit Birnen.- oder Apfelsaft ersetzen!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!