



Benötigte Zutaten

4 - 5	Birnen (je nach Größe)
3 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Premium Schlagobers (entspricht 250 ml)
1 Pkg.	Premium Topfen 10 % (entspricht 250 g)
1 Pkg.	Premium Naturjogurt (entspricht 250 g)
etwas	Zitronenzesten
etwas	Zimt
300 g	Vanillekipferl (davon 6 Stk. als Dekoration)

Vanillekipferl Schichtdessert

Ein Vanillekipferl-Schichtdessert im Glas mit Birnen verbindet klassische Weihnachtsaromen mit moderner Leichtigkeit. Zarte Kipferlkrümel, cremige Vanilleschichten und saftige Birnen ergeben ein himmlisches Zusammenspiel, das nicht nur hübsch aussieht, sondern im Handumdrehen zubereitet ist. Das Dessert eignet sich ideal für festliche Anlässe oder als schnelle süße Überraschung, wenn Besuch vor der Tür steht.

Anleitung

1. Die Birnen waschen, putzen und sehr klein würfeln. Mit einer Packung Vanillezucker in etwas Wasser für rund 10 Minuten blanchieren. Anschließend auskühlen lassen.
2. Den Schlagobers aufschlagen. Topfen, Jogurt, Zitronenzesten, zwei Packungen Vanillezucker und Zimt zugeben und zu einer glatten Creme verrühren.
3. Sechs Stück Vanillekipferl zur Seite legen, den Rest kleinhacken.
4. Die blanchierten Birnenwürfel mit der Creme und den Vanillekipferlbrösel abwechselnd in Gläser schichten. Achtung: Erst kurz vor dem Servieren schichten, damit es nicht durchweicht.
5. Mit einem Vanillekipferl garniert servieren.

Tipp: Kann auch mit Äpfeln zubereitet werden.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at