

EINFACHES BIRNEN - SPEKULATIUS - DESSERT

- 1 kg. Birnen
- 2 EL Zucker
- etwas Zitronensaft
- 2 EL Preiselbeeren
(geliert, Glas)
- 150 gr. Sahne
 - Sahnesteif
- etwas Vanillezucker
 - etwas Zimt
- einige Rosinen
 - etwas Rum

Die Rosinen über Nacht in Rum einweichen.

Die Birnen schälen, entkernen und würfeln.

Direkt in einen kleinen Topf mit ein wenig Wasser und Zitronensaft geben. Zucker und

Zimt dazugeben und 10 Minuten dünsten

lassen. (Die Flüssigkeit sollte verdunstet sein).

Die Preiselbeeren unterheben und abkühlen lassen.

Währenddessen die Sahne mit Vanillezucker und Sahne-fix steif schlagen. Die Spekulatius zerbröseln.

Die marinierten Rosinen unter das Kompott heben und mit den Spekulatius in 6 Dessertgläser schichten. Die Sahne darauf und hübsch verzieren. Fertig!