

Birnen Apfel Dessert

Zutaten

400g Elstar oder Topaz,
400g reife heimische Birnen,
100g Zucker,
1 Zitrone,
1 Zimtstange,
60g weiche Butter,
100g Semmelbrösel,
150g Schlagsahne

Zubereitung

Äpfel und Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Zimtstange zerbrechen und in ein Teesieb geben.

Zitronenschale und Saft mit der Hälfte des Zuckers und der zerbrochenen Zimtstange in einem Topf mischen und aufkochen. Obst dazu geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Zimtstange entfernen und den Rest abkühlen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel und restlichen Zucker zugeben. Unter umrühren bei wenig Hitze knusprig anrösten. Danach auch abkühlen lassen. Kompott und Brösel abwechselnd in 4 Trinkgläser schichten, mit Brösel beenden. Den Nachttisch mindestens 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren, die steif geschlagene Sahne oben aufgeben. Sollte ein Rest bleiben ist das nicht schlimm, einfach separat in einer Schüssel servieren.