



## Kochen

Mara Hörner

Donnerstag, 06.12.2018

**Birnen-Tiramisu mit Granatapfel**

**Für ca. 6 Personen**

### Zutaten

#### **Für das Birnenkompott:**

8 große Birnen  
2 EL Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 TL Zimt

#### **Für die Mascarponecreme:**

500 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Schlagsahne

#### **Außerdem:**

1 Pck. Löffelbiskuits  
Kerne von einem Granatapfel  
10 Spekulatiuskekse (Butter- oder Mandelspekulatius)  
200 g Schlagsahne  
Zimt zum Bestreuen

#### **zur Dekoration**

getrocknete Birnenscheiben (Rezept siehe unten)

#### **Zubereitung:**

1. Für das Birnenkompott die Birnen schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in der Butter kurz anbraten. Den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt zu den angebratenen Birnenwürfeln geben und die Birnenwürfel weichkochen. Das fertige Birnenkompott abkühlen lassen.
  2. Den Löffelbiskuit in der Mitte durchbrechen und in die sechs Gläser verteilen, das abgekühlte Birnenkompott auf den Löffelbiskuit in den Gläsern gleichmäßig verteilen. Unser Tipp: Je nach Größe der Gläser 2-3 Löffelbiskuits pro Glas kalkulieren.
  3. Für die Mascarponecreme den Magerquark, die Mascarpone, den Zucker und den Vanillezucker verrühren. Die Schlagsahne steifschlagen, unter die Magerquark-Mascarponecreme heben und die fertige Mascarponecreme ebenfalls auf die sechs Gläser gleichmäßig verteilen.
  4. Die Granatapfelkerne auf die Mascarponecreme streuen, die Spekulatiuskekse gut zerbröseln oder kurz mixen und in die Mitte der Gläser füllen.
  5. Die Sahne steifschlagen, je einen großen Kleks auf die Brösel geben und mit etwas Zimt bestreuen.
  6. Die getrockneten Birnenscheiben erst kurz vor dem Servieren in die Sahne stecken.
- Unsere Tipps:  
Das Tiramisu kann wunderbar einen Tag vor dem Servieren zubereitet werden. Das ist sogar empfehlenswert, damit die Löffelbiskuits am Boden durchziehen können. Lediglich die getrockneten Birnenscheiben sollten erst kurz vor dem Servieren in die Sahne gesteckt werden, damit sie nicht durchweichen oder umkippen.  
Anstatt der Birnen kann man das Tiramisu auch wunderbar mit Äpfeln zubereiten. Auch die getrockneten Birnenscheiben können ganz einfach durch Apfelscheiben ersetzt werden.

### **Für die getrockneten Birnenscheiben**

#### **Für ca. 10 bis 15 Stück**

200 g Zucker  
Saft von einer Zitrone  
2-3 Birnen

#### **Außerdem (optional)**

Lebensmittelfarbe nach Wahl (z.B. rote Pulverfarbe)  
essbarer Glitzer

#### **Zubereitung:**

1. Den Zucker mit 200 ml Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und köcheln lassen bis der Zucker komplett aufgelöst ist. Dann den Topf vom Herd nehmen.
2. Die Birnen in sehr dünne Scheiben schneiden (je dünner desto besser und schneller trocknen sie nachher.) Die Scheiben in das Zuckerwasser legen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 50°C Umluft (70°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Birnenscheiben aus dem Zuckerwasser nehmen, auf Küchenpapier legen, ein klein wenig mit dem Küchenpapier trocken tupfen. Die Birnenscheiben auf das vorbereitete Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene mehrere Stunden bis hin zu einem Tag trocknen lassen.  
Die Birnenscheiben benötigen mehrere Stunden bis hin zu einem Tag im Ofen, um komplett getrocknet zu sein. Die benötigte Dauer für die Trocknung hängt stark von der Dicke der Scheiben ab. Je dünner die Birnenscheiben desto schneller trocknen sie.
5. Zwischendurch die Backofentür immer mal wieder öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Zudem sollte man die Scheiben auch mal drehen, damit sie von beiden Seiten gut trocknen können.

Optional für bunte Birnenscheiben:

1. Die Birnenscheiben, nachdem sie im Zuckerwasser waren und man sie mit Küchenpapier etwas trockengetupft hat, mit Lebensmittelfarbe bepinseln. Dafür einfach ein klein wenig Farbe nach Wahl mit ein wenig vom Zuckerwasser vermischen und auf die Birnenscheiben pinseln. Wer will kann nun noch essbaren Glitzer darüberstreuen. Dann die Birnenscheiben wie oben beschrieben in den Ofen schieben und trocknen.

Unser Tipp: Anstatt der Birnen kann man auch Apfelscheiben verwenden.