

Wintertiramisu mit Birnen & Spekulatius

getoppt mit knusprigen Zimt-Mandeln

schnell Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 1023 kcal • Tag 5 kochen



Mini-Spekulatius



Birne



Schlagsahne



Crème fraîche, Bio



Bratapfelgewürz



Agavendicksaft



Wildpreiselbeerenmarmelade



Mandeln blanchiert, gehobelt



gemahlener Zimt

Los geht's

Wasche das Obst ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Zucker*, Wasser*

Kochutensilien

1 Backpapier, 1 Auflaufform, 1 hohes Rührgefäß, 1 große Schüssel, 1 Kartoffelstampfer, 1 kleine Schüssel und 2 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Mini-Spekulatius 7) 8) 15)	125 g	187,5 g**	250 g
Birne NL BE	2	3	4
Schlagsahne 7)	200 ml	400 ml	400 ml
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	150 g**	200 g
Bratapfelgewürz	2 g	3 g**	4 g
Agavendicksaft	20 ml	30 ml**	40 ml
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	50 g
Mandeln blanchiert, gehobelt 22)	20 g	30 g	40 g
gemahlener Zimt	0,5 g**	0,7 g**	1 g**

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 480 g)
Brennwert	889 kJ/213 kcal	4280 kJ/1023 kcal
Fett	13,5 g	64,9 g
– davon ges. Fettsäuren	8,1 g	38,9 g
Kohlenhydrate	20,7 g	99,7 g
– davon Zucker	15 g	72,3 g
Eiweiß	2,2 g	10,7 g
Salz	0,15 g	0,72 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 15) Weizen 22) Mandeln

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: NL: Niederlande BE: Belgien



Birnen würfeln

Birnen vierteln, schälen, entkernen und in 2 cm Würfel schneiden.



Birnenkompott kochen

In einem kleinen Topf **Birnen** mit **Agavendicksaft**, **Bratapfelgewürz** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die **Birnenstücke** weich sind.

Birnenstücke mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken. Das **Kompott** sollte eher flüssig sein, damit die **Kekse** damit gut getränkt werden können. Eventuell teelöffelweise mehr **Wasser*** unterrühren.



Für die Creme

In einem hohen Rührgefäß kalte **Schlagsahne** steif schlagen.

In einer großen Schüssel **Crème fraîche**, **Wildpreiselbeermarmelade** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** glattrühren. Dann die steifgeschlagene **Sahne** gleichmäßig unterrühren.



Tiramisu schichten

Boden einer kleinen [mittleren | großen] Auflaufform mit der Hälfte der **Spekulatiuskekse** auslegen.

Hälfte des **Birnenkompotts** gleichmäßig darauf verteilen. Dann die Hälfte der **Sahnecreme** darüber streichen.

Restliche **Spekulatiuskekse**, **Birnenkompott** und **Sahnecreme** darüber schichten.

Bis zum Servieren kaltstellen.

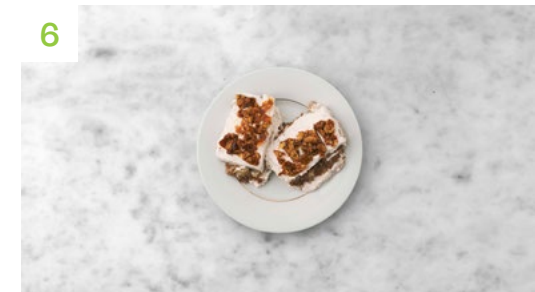


Mandeln karamellisieren

In einem kleinen Topf **Mandelblättchen** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren rösten, bis der **Zucker** schmilzt und die **Mandelblättchen** bräunen.

Mandelblättchen sofort herausnehmen, auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Ausgekühlte **Mandelblättchen** in einer kleinen Schüssel nach Geschmack mit der Hälfte [drei Viertel | gesamten] vom **Zimt** mischen und bis zum Servieren beiseitestellen.



Anrichten

Tiramisu auf Teller verteilen und mit **Zimt-Mandeln** toppen.

Tipp: Das Tiramisu kannst du schon am Vortag zubereiten und dann direkt aus dem Kühlschrank servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

