

Die Felsenbirne- Knuspriger Quark-Trifle

250 g Felsenbirne
250 g Topfen oder Frischkäse
100 ml Schlagobers
100 g Zucker
25 g Vanillezucker
50 g Granola/Müsli pro Glas (kann je nach Größe variieren)



1. Einkochen

Felsenbirnen in einen mittelgroßen Topf geben, so viel Wasser dazu geben bis die Früchte bedeckt sind, aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Beeren ganz weich sind.

2. Passieren

Die Früchte durch das Sieb oder mithilfe der Flotte Lotte passieren, damit die Kerne nicht ins Mus geraten. Wie schon oben beschrieben, enthalten sie geringe Mengen von Blausäureglykosid, das aber durch das Kochen fast komplett zerstört wird.

3. Schlagobers schlagen & Mischen

Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker vermischen und steif schlagen. Zunächst erst eine kleine Menge des Felsenbirnenmus für das Topping beiseite stellen. Dann den Quark mit übrigen Teil des Felsenbirnenmus vermischen und die steife Sahne unterrühren.

4. Schichten

Jetzt das Granola und Fruchtquark im Glas abwechselnd schichten. Als oberste Schicht zurückgestellte Felsenbirnenmus als Topping auftragen und mit Blumen und Kräutern je nach Gusto schmücken.

5. Genießen

Mit Freund*innen und anderen Feinschmecker*innen teilen und unbedingt alles verputzen!