

# Topfen-Creme mit Birnen und Honig-Nüssen

**Für zwei Personen**

**Für die Topfencreme:**

100 ml Sahne                      250 g Speisequark              1 EL flüssiger Honig  
1 Prise Zimtpulver

**Für die Honignüsse:**

100 g gemischte Nusskerne    2 EL flüssiger Honig

**Für die Birnen:**

1 Birne                              1 Zitrone                          100 ml Apfelsaft  
2 EL Rohrzucker                  1 Vanilleschote

Für die Birnen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Birne schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Zucker bei niedriger Hitze so lange schmelzen bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Birnen hinzufügen und im Karamell wenden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronen- und Apfelsaft zu den Birnen gießen und aufkochen lassen. Hälfte des Vanillemarks dazugeben. Birnen circa fünf Minuten weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Honignüsse die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Wenden rösten. Honig zu den Nüssen geben und gut vermengen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Topfencreme den Quark mit dem restlichen Vanillemark, Zimt und Honig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Topfencreme mit Birnen und Honignüssen auf Tellern anrichten, mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Michaela Mandlbauer am 22. Dezember 2016