

# Zimt-Mandel-Birnen auf Vanille-Joghurt

## Für 2 Personen

2 harte Birnen	1 unbehandelte Orange	200 g gefrorene Himbeeren
1 Knolle Ingwer	1 Ei	5 Butterkekse
2 EL gemahlene Mandeln	50 g Butter	100 g Naturjoghurt 3,5%
100 ml Milch	50 g Zimt	3 EL Puderzucker
2 TL echten Vanillezucker	1 Vanilleschote	1 EL Mehl

Die Himbeeren auftauen. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Vanillezucker zu dem Naturjoghurt geben und vermengen. Die Birne entstrunken, entkernen, in Spalten schneiden und anschließend im Zimt und dem Mehl wälzen. Das Ei aufschlagen, zusammen mit der Milch in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend die Birnenspalten darin wälzen. Die Butterkekse zu Bröseln verarbeiten, mit den Mandeln vermengen und anschließend die Birnenspalten damit panieren. Die Orangenschale abreiben, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Birnenspalten zusammen mit den Schalenresten und etwas Ingwer darin ausbacken. Die Himbeeren pürieren und mit der Sahne und zwei Esslöffeln Puderzucker vermengen. Den Joghurt auf Tellern anrichten, die pürierten Himbeeren darauf verteilen und zusammen mit den Birnenspalten servieren.

Christina Schaidt am 02. Dezember 2010