

Mascarpone-Creme mit gedünstetem Obst

Für 2 Personen

1 kleine Birne	1 kleiner Apfel	2 violette Feigen
1 unbehandelte Zitrone	1 Zimtstange	1 EL Butter
2 EL Zucker	50 ml Portwein	125 g Mascarpone
100 g Sahnejoghurt	2-3 EL Honig	1 EL gehackte Pistazienkerne

Die Birne und den Apfel abbrausen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Feigen mit Schale vierteln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Feigen darin mit der Zimtstange und dem Zucker andünsten. Anschließend die Feigen wieder herausnehmen, beiseite stellen und den Sud mit Portwein ablöschen. Die Birnen und die Äpfel hinzufügen und etwa zehn Minuten mit ziehen lassen. Danach die Zimtstange entfernen und die Feigen wieder hinzufügen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Joghurt und die Mascarpone cremig rühren und mit dem Honig und dem Zitronensaft abschmecken. Das Obst mit der Mascarponecreme in Dessertgläser anrichten und mit den Pistazienkernen garnieren.

Horst Lichter am 14. Dezember 2011