



# ZIMT CREME DE BEURRE AUF BIRNENKOMPOTT



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremige Konsistenz mit vollem Frischkäsegeschmack



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS BIRNENKOMPOTT

<b>60 g</b>	
<b>400 ml</b>	Weisswein
<b>3 g</b>	Zimtrinde
<b>3 g</b>	Kardamom
<b>7 g</b>	Sternanis
<b>15 g</b>	Vanilleschote(n)
<b>2 g</b>	Thymian, gehackt
<b>30 g</b>	Zucker
<b>30 g</b>	Birnenkonzentrat
<b>450 g</b>	Birne(n), gewürfelt

### FÜR DIE ZIMT CREME DE BEURRE

<b>340 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>60 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>100 g</b>	Birnenpulpe
<b>80 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Vanillemark
<b>1 g</b>	Zimt, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für das Birnenkompott: Kräuter und Gewürze in Weißwein köcheln lassen.
2. QimiQ Saucenbasis und Birnenkonzentrat dazugeben.
3. Birnenwürfel hinzufügen und weich kochen. Auskühlen lassen.
4. Für die Zimt Creme de Beurre: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Butter langsam einrühren.
6. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Creme in einen Spritzsack füllen.
7. Birnenkompott auf Tellern anrichten. Creme de Beurre darauf dressieren und servieren.