

Birnen auf Zimtcreme



Zutaten

½ l Milch
¼ l Wasser
4 EL Zucker

20 g Dinkelmehl
20 g Stärke

2-3 TL Zimt
¼ TL gem. Vanille

100 g Sahne

300 g reife, süße Birnen

Zubereitung

etwas Flüssigkeit zurücklassen, den Rest zum Kochen bringen

in der kalten Flüssigkeit anrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und 3 Min. köcheln lassen

den Flammeri abschmecken, kalt stellen und gelegentlich umrühren

steif schlagen, unter den Flammeri ziehen, die Creme auf 4 Teller verteilen

vierteln, entkernen und längs in dünne Scheiben schneiden, die Birnenscheiben fächerartig auf oder neben die Creme legen und sofort servieren