

Birnen-Vanille-Mus



Zutaten

2-3 Birnen

1 Vanilleschote

ev. 1/4 l Schlagobers

Zubereitung

Die Birnen waschen und vierteln. Das Gehäuse wegschneiden. In etwa 1/4 l Wasser weichdünsten.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messer das schwarze Vanillemark herauskratzen. Schote und Mark ins Wasser zu den Birnen dazugeben.

Ein paar Birnenstücke zur Deko verwenden.

Die restlichen Birnen und den Vanillesud mit einem Pürierstab zu Mus verarbeiten. Auf Wunsch mit geschlagenem Obers garnieren.