

Birne mit Krone



EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

- 2 gegarte Birnen
- 4 Scheiben Speck
- 250g Frischkäse
- eine Handvoll Johannisbeeren
- eine Handvoll Walnüsse
- je eine Prise Salz und Pfeffer

- Papiermuffinförmchen
- Spritzbeutel

ZUBEREITUNG

1. Birnen abwaschen, an der Ober- und Unterseite gerade abschneiden und in ein Papiermuffinförmchen stellen.
2. Frischkäse mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schneebesen glatt rühren.
3. Die Masse in einem Spritzbeutel füllen und auf den Birnen verteilen.
4. Speck in einer Pfanne knusprig braten und auf den Frischkäse legen.
5. Mit Johannisbeeren und Walnüssen garnieren.

