



EINHEIT 10 - Rezept 31

Karamellisierte Birne mit veganen Walnuss-Frischkäse

für 2 Personen

Menge / Zutaten

2 / 2 Birnen
150 g veganer Frischkäse
(siehe Grundrezeptur)
60 g Walnüsse

Zum Karamellisieren:

40 g brauner Zucker
100 ml Wasser
1 EL Rosenwasser
½ Zimtstange
20 g vegane Butter

Zubereitung:

- Zucker mit Wasser, Rosenwasser und Zimtstange in einer Pfanne erhitzen.
- Parallel die Birne waschen, trocknen und ungeschält halbieren. Das Kernhaus ausstechen.
- Dann die Birnenhälften in die Pfanne hineingeben und kurz karamellisieren, ca. 5 Minuten.
- Butter hinzugeben und die Birnenhälften 10-15 Min. im Sirup lassen.
- Inzwischen Walnüsse hacken.
- Den Frischkäse in die Birnenhälften spritzen, gehackte Walnüsse darauf und mit dem Sirup begießen.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897