



SIEMENS

Miso-Birnen Crumble & weiße Schokolade

Für 3 Personen

Siemens Home Appliances

Zutaten:

Zum Servieren:	Für den Misocrème:	Für die Koriander- crumble:
30 g weiße Schokoladen- raspeln	150 ml Milch	40 g Butter
	150 g Sahne	30 g Zucker
	10 g Butter	60 g Mehl
Für die Sakebirnen:	20 g Zucker	abgeriebene Schale von
1 Birne	15 g Misopaste (ferme- nierte Sojabohnenpaste, Asiamarkt)	¼ Bio-Limette
4 cl Sake	1 cl Sake	Salz
10 ml Limettensaft	1 Eigelb Gr.M	25 g Cashewkerne
80 ml Wasser	20 g Weizenstärke	5 Korianderstiele
20 g Zucker	75 g weiße Schokolade	
abgeriebene Schale von	Salz	
¼ Bio-Limette		
Salz		

Für die Misocrème, alle Zutaten bis auf Schokolade glattrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen bis die Masse eingedickt ist. Dann die Schokolade zugeben und abgedeckt kaltstellen.

Für die Sakebirnen, die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Derweil die restlichen Zutaten aufkochen und die Birnen darin 2 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Streusel, die Butter, Zucker, Salz und Limettenabrieb verkneten, dann das Mehl zugeben. Koriander zupfen und hacken. Nun die Cashewkerne zerdrücken und alles unter den Streuselteig arbeiten. Dann die Streusel grob abpflücken, auf ein Backpapier geben und bei 190°C ca. 7-10Min goldgelb backen.

Zum Servieren den Misocrème mit einem Schneebesen glattrühren und in eine Bowl geben. Darauf die Sakebirnen und Koriandercrumble verteilen. Nun noch die weiße Schokolade darüber hobeln.