

# Nachtische

## Birnen-Mousse mit Mandeln



### Zutaten:

#### *Holz:*

Saft einer halben Zitrone

#### *Feuer:*

1 Prise Kurkuma

#### *Erde:*

8 Birnen  
2 EL Agavensirup  
Zimt nach Belieben

1 Handvoll Mandelblättchen  
1 EL Agavensirup

#### *Metall:*

1 Sternanis

#### *Wasser:*

1 EL kaltes Wasser

### Vorbereitung:

Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen, ½ Zitrone auspressen.

### Zubereitung:

1. Kaltes Wasser, Zitronensaft und Kurkuma in einen Topf geben und diesen erhitzen.
2. Birnen, Agavensirup, Zimt und Sternanis hinzufügen und ca. 5 Minuten kochen.
3. Wenn die Birnen weich sind, Sternanis entfernen und den Rest pürieren.
4. Erkalten lassen und in Weingläser umfüllen, im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.
5. Mandeln in der Pfanne anrösten, Agavensirup hinzufügen und karamellisieren lassen. Die Mandeln noch warm, kurz vor dem Servieren, auf die Birnenmousse verteilen.

### Quellen-Angabe:

© Sabine Leisentritt