



Mit Produkten aus der Region. Für die Region.

# Dörrbirnen-Parfait



50/2017

## Migros-Einkaufsliste:

Zutaten für 4-6 Personen

- 150 g Dörrbirnen, weichgedämpft
- 2,5 dl Vollrahm
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- Saft 1/2 Zitrone

Die TV-Sendung mit allen Zubereitungsschritten finden Sie auf [www.jeannettekocht.ch](http://www.jeannettekocht.ch)

## Zubereitung:

Stiel von den Dörrbirnen entfernen. Birnen klein schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone grob pürieren. 3 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Den Vollrahm steif schlagen. Dörrbirnen mit den Eiern und dem geschlagenen Rahm mischen. In Förmchen abfüllen und tiefkühlen.

Mit Schlagrahm und Orangenfilets garnieren und servieren.



[www.jeannettekocht.ch](http://www.jeannettekocht.ch)



Küchengerätesponsor



Zentralschweizer Fernsehen

TV-Partner

Genossenschaft Migros Luzern, Jeannette kocht, Postfach, 6031 Ebikon, [info@jeannettekocht.ch](mailto:info@jeannettekocht.ch)



# MIGROS

Ein M regionaler.