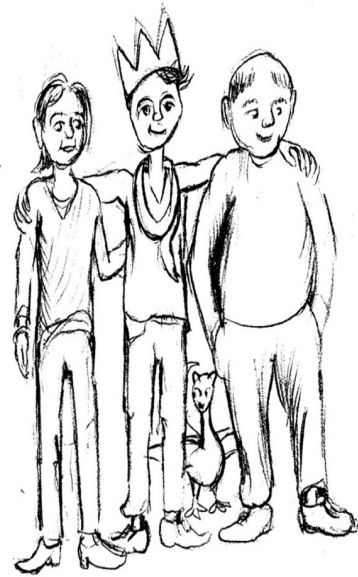


Mittelalterlicher Birnenpudding

Zutaten

11	Birnen, geschält, entkernt und klein geschnitten
550 ml	Birnen Oder Apfelsaft (100 % Direktsaft)
55 g	Butter
138 g	Rohrzucker, brauner (alternativ auch normaler)
	<u>Zimt</u> , nach Geschmack
22 Esslöffel	Sahne
9	Eigelb



Zubereitung

Die in kleine Stücke geschnittenen Birnen mit Apfelsaft und Butter in einen Topf geben und ca. 5 - 10 Minuten kochen (es kommt auf die Birnenart an, man sieht schon, wann sie weich sind - einfach probieren). Das Ganze durch ein Sieb schlagen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Dann die Sahne hinzufügen und alles wieder zurück in den Topf geben. Eigelbe hinzufügen und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze andicken lassen.

Dann wird der Birnenpudding in kleine Schälchen gefüllt und bis zum Verzehr ca. eine halbe Stunde kalt gestellt.

Rettichsalat mit Joghurt

- 2 kleine Rettiche
- 1 Becher Joghurt
- ½ Teelöffel Ahornsirup oder Honig
- weißer Pfeffer
- 1 Prise Kräuter oder Meersalz
- 2 Eßlöffel Zitronensaft
- 1 Bund Schnittlauch
- Rettich waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden
- Mit dem gehackten Schnittlauch und den restlichen Zutaten abschmecken und locker unterheben