



Herbstlicher Birnenquark

Birne auf Nuss: GASTRO Fruchtschichtquark Birne mit Haselnusskuchen-Talern geschichtet und mit karamellisierten Walnüssen garniert.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



10'

10

€/l
1,31

GASTRO

Vielfalt aus
Milch

Herbstlicher Birnenquark

Zubereitung

1. Mit einem Rundausstecher (der Größe des Glases entsprechend) Scheiben aus dem Haselnusskuchen ausstechen.
2. In einer heißen Pfanne die Walnüsse mit Zucker bestreuen, karamellisieren und auf einem Backpapier ausbreiten. Anschließend abkühlen lassen.
3. Haselnusskuchentaler und GASTRO Fruchtquark Birne in einem hohen Glas schichten, mit Weintrauben auffüllen und mit karamellisierten Walnüssen dekorieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 20 Scheiben Haselnusskuchen
- 200 g Walnusskerne
- 3 EL Zucker
- 1000 g GASTRO Fruchtquark Birne
- 500 g Weintrauben (kernlos, beidfarbig), halbiert

Nährwerte pro Portion (213 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
1.751	468	13,5 g	27,4 g	40,8 g

GASTRO