

# Nussige Birnen-Creme

Ein schnelles und einfaches Dessert mit Paradiescreme, Birnen und gerösteten Haselnüssen.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

230 g Birnenhälften  
(Abtropfgew.)  
300 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme  
Nougat-Geschmack  
30 g Dr. Oetker geröstete,  
gehackte Haselnüsse (etwa 3  
geh. EL)

## Wie mache ich ein Dessert mit Nougat und Birnen?:

### ① Birnen vorbereiten:

Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein würfeln.

### ② Paradiescreme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Birnenwürfel zusammen mit Haselnüssen unterheben. Nach Belieben mit Nüssen verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Haselnüsse schmecken intensiver, wenn sie nochmal in einer beschichteten Pfanne geröstet werden.