

4 Joghurt mit Birnen und Cantuccini

1000 g griechischer Sahnejoghurt
Saft von einer Zitrone
12 Ei Waldhonig
1,4 kg feste Birnen
400 ml Weißwein
150 g Zucker
50 g Butter
2 Zimtstangen
2 Vanilleschoten
100 Cantuccini

-
1. Am Vortag den Joghurt in ein mit einem Mulltuch ausgelegtes Sieb geben. 12 Std. im Kühlschrank abtropfen lassen.
 2. Den abgetropften Joghurt aus dem Tuch nehmen und mit Zitronensaft und 6 Ei Honig verrühren, erneut kalt stellen
 3. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Weißwein, Zucker, restlichen Honig, Butter, Zimt, ausgekrazte Vanilleschote und das Mark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Birnen hineinlegen und bei mittlerer Hitze 6 – 7 min sanft garen. Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pochierflüssigkeit auffangen und sirupartig einkochen. $\frac{1}{3}$ davon mit den Birnen mischen.
 4. Die Cantuccini zerbröseln. Birnen und Joghurt auf Teller verteilen, Mit den Cantuccini bestreuen und mit den restlichen, lauwarmen Sirup beträufeln.