

### Birnencreme

*Dieses Rezept ist vielleicht etwas "unindisch", da Rotwein gebraucht wird. Die Inder sind dem Alkohol bekanntlich nicht so ergeben wie wir Westeuropäer. Trotzdem, die Verwendung von Joghurt und allerlei Gewürzen gibt diesem feinen Dessert eine "indische Note".*

2 dl	Rotwein
6 EL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1	Zimtstange
2 TL	Ingwerpulver
6	grüne Kardamomschoten
2	schwarze Kardamomschoten
4	Birnen (Kaiser-Alexander)
2 Päckli	Vanillezucker
300 g	Joghurt
300 g	Halbfettquark

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse herausschneiden. Dann die Birnen in kleine Stücke schneiden.

In einer genügend grossen Pfanne Rotwein, Zucker, Zitronensaft, alle Gewürze und ca. 1 dl Wasser mischen und aufkochen.

Die Hitze reduzieren und die Birnenstücke in die Pfanne geben. Zugedeckt köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.

Die Pfanne vom Herd nehmen und die festen Gewürzteile (Zimt, Kardamom) herausfischen. Die Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Kochflüssigkeit beiseite stellen.

Die Birnen pürieren. Allfalls etwas Kochflüssigkeit beifügen. Abkühlen lassen.

Das Birnenpüree mit dem Vanillezucker, Joghurt und Quark mischen. Bei Bedarf etwas Zucker begeben.

### Indischer Konfekt

175 g	Butter
200 g	Kichererbsenmehl
3 EL	Sesamsamen
125 g	Puderzucker
¼ TL	Kardamompulver
¼ TL	Muskatnusspulver

Die Butter in einer grossen, schweren Bratpfanne zum Schmelzen bringen. Das Kichererbsenmehl beifügen und auf kleiner Hitze 15-20 Minuten rösten, bis das Mehl sich etwas bräunlich gefärbt hat. Dabei ständig umrühren, damit es nicht anbrennt.

Die Sesamsamen begeben und unter Rühren 5 Minuten mitrösten.

Den Puderzucker begeben und gut umrühren. Muskatnuss- und Kardamompulver begeben und die Pfanne vom Herd nehmen. Auf einem Blech glatt ausstreichen und auskühlen lassen.

Am Schluss die Masse in Vierecke oder Rauten schneiden.