



## Culi von der Zwetschge mit gebakkene Birnenstreifen (Bourgondië)

### Ingrediënten

|       |        |                   |
|-------|--------|-------------------|
| 200 g |        | Pflaume/Zwetschge |
| 1     | Schuss | Apfelsaft         |
| 1     | st     | Birnen            |
| 1     | el     | Margarine         |

### MeP

- ❖ Bereiten Sie einen Topf vor
- ❖ Bereiten Sie eine Bratpfanne vor
- ❖ Die Pflaumen entkernen
- ❖ Die Birnen in dünne Scheiben schneiden

### Bereidingswijze

1. Stellen Sie den Topf auf mittlere Hitze
2. Füllen Sie die Früchte hinein
3. einen großzügigen Schuss Apfelsaft hinzufügen
4. Bei niedriger Temperatur kochen, bis die Früchte weich sind
5. Stellen Sie eine Bratpfanne auf hohe Hitze und geben Sie etwas Butter oder Backmargarine hinzu
6. Anschließend die Birnenscheiben in der Pfanne anbraten, bis sie gar sind.
7. Zum Trocknen auf ein Tuch legen
8. Nehmen Sie einen Stabmixer und pürieren Sie die Fruchtmischung im Topf bis eine glattes Culi entsteht