

Zutaten für 6 Personen

250g Ziegenfrischkäse
250g Sahnejoghurt
100g Sofortgelatinepulver

250g Quittengelee oder Konfitüre
3 reife Birnen, geschält und in grobe Stücke geschnitten
6 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
250ml Weißwein

2 frische Quitten, geschält und in winzige Würfel geschnitten
300ml Weißwein
2 El Honig
1 El Vanillelilkör

aus den Zutaten eine Fruchtsauce köcheln und abkühlen lassen.

6 Dessertgläser

Mato

den Ziegenkäse mit dem Joghurt auf Zimmertemperatur angleichen. Dann gut verrühren. Mit dem Vanillezucker und einer Prise Salz abschmecken. Dann zügig das Gelatinepulver unterrühren

Quittenbrot

Die Birnenstücke in Weißwein aufkochen, 15 Minuten weich köcheln lassen. Das Quittengelee zugeben und aufkochen. Die Masse pürieren und die weiche Gelatine unterrühren. Alles gut vermischen und etwas abkühlen lassen. Nun den Mato und die Birnen-Quittenmasse schichtweise in ein Dessertglas geben und in den Kühlschrank stellen.

Almendrados (Mandelgebäck)

300g geschälte Mandeln
5 Eiweiß
200g feiner Zucker
1Tl Anis oder Likör
1 Msp Zimt

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.

Die Mandeln, Anis und Zimt unterziehen. Die Masse sollte sehr fest sein. Wenn nötig etwas Mehl zugeben.

Auf ein Backblech mit Backpapier Walnussgroße Kugeln setzen und im Backofen bei 180°C goldbraun backen. Sie dürfen innen noch etwas weich sein.