Karamellisierte Birnen mit Nüssen auf Schmandspiegel

Zutaten für 4 Personen	Zubereitung
100 g Schmand 3–4 EL Birnensaft 1 Msp. Zimt	Schmand mit Birnensaft und Zimt verrühren; kalt stellen
100 g Haselnuss- oder Walnusskerne 2 EL Rapsöl	Nüsse grob hacken; mit Öl in einer Pfanne goldbraun rösten
100 g Butterkekse	Butterkekse in einer Tüte mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln; zu den gerösteten Nüssen geben; beiseite stellen
4 Birnen 4 EL Zucker 40 g Butter	Birnen schälen, halbieren und Kernhaus entfernen; den Boden einer großen beschichteten Pfanne mit dem Zucker ausstreuen; die Birnen mit der Schnittfläche nach unten einlegen; den Zucker schmelzen lassen und die Birnen leicht karamellisieren; Butter dazugeben und schwenken; die Birnen weitere 2 bis 3 Minuten auf den Schnittflächen belassen, dann drehen und nochmals 1 bis 2 Minuten in der Karamellbutter schwenken
4 EL Zuckerrübensirup	Schmandmasse auf die Teller geben, die Birnen darauf setzen und mit den Nuss-Keks-Bröseln bestreuen; Zuckerrübensirup in Streifen über das Dessert ziehen; sofort servieren