

Theresa Knipschild Birne im Blätterteig

Freitag, 22. September 2023
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4	kleine bis mittelgroße Birnen
500 ml	Apfelsaft oder Weißwein
1	Sternanis
1 EL	Honig oder Ahornsirup
1	Zimtstange (oder ½ TL Zimt pro Zimtstange)
½	Vanilleschote
1	Bio-Zitrone
1 Rolle	Blätterteig aus dem Kühlregal



Zubereitung:

1. Birnen von unten mit einem Entkerner oder Messer vorsichtig entkernen. Der Stiel sollte an den Birnen bleiben. Saft einer Zitrone auspressen. Birne schälen und mit Zitronensaft beträufeln. Ggf. die Unterseite der Birnen gerade abschneiden, damit die Birnen stehen. (Die Birnen müssen nicht unbedingt entkernt werden, wenn man sich diesen Schritt sparen möchte, dann beim Essen um den Kern schneiden)
2. Apfelsaft oder Weißwein mit Sternanis, Zimt, Ahornsirup oder Honig und ausgekratzter Vanilleschote und Mark in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Birnen in die Flüssigkeit geben und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze abgedeckt ziehen lassen. Die Birnen sollten weich, aber nicht matschig werden. Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und komplett abkühlen lassen. Der Sud kann eingefroren und öfters verwendet werden.
3. Backofen auf 190°C Umluft vorheizen. Blätterteig in ca. 0,7 - 1cm breite Streifen schneiden. Blätterteigstreifen von unten um die Birne legen. Enden an der Birne festdrücken. Alle Birnen so umwickeln.
4. Birnen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen und ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
5. Noch warm mit Vanilleeis oder Vanillesoße servieren.