

Gebackene Birne auf Blätterteig mit Marzipan

Rezept von Meta Hildebrand



Gebackene Birne auf Blätterteig mit Marzipan

Ergibt 6 Stück als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Genussfertig: in ca. 75 Minuten

Pro Person:

48 g Kohlenhydrate, 4 g Eiweiss, 19 g Fett; 400 kcal

Zutaten:

- 1 Blätterteig, rechteckig
- 3 kleine Birnen
- 100 ml Weisswein
- 150 ml Birnensaft
- 80 g Zucker
- 80 g Marzipanmasse
- 1 Eigelb

Zubereitung:

1. Blätterteig ausrollen und doppelt legen, mit einem Wallholz festrollen und für 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Eiskalt ist er einfacher zum Verarbeiten.
2. Birnen schälen, halbieren und mit einem Kugel-Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Weisswein, Birnensaft sowie Zucker in einen kleinen Topf geben und

aufkochen, die Birnen dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschliessend im Sud ziehen lassen. Die Birnen sollen nicht vollständig weich sein aber vorgegart.

3. Birnen aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, Sud auf den Herd stellen und um die Hälfte einreduzieren lassen, sodass eine Art Sirup entsteht.
4. Marzipan in 6 Kugeln teilen und damit das Kerngehäuse-Loch der Birnen füllen. Birnen von aussen längs einritzen und zur Seite legen.
5. Blätterteig aus dem Tiefkühler nehmen und Birnen mit der Schnittfläche nach unten mit etwas Abstand drauflegen und mit Hilfe eines Rüstmessers mit jeweils 5 mm Abstand Teigländer ausschneiden.

Aus dem restlichen Teig Blätter ausstechen und an die Birnen kleben. Nach Wunsch den Rand mit der Gabel eindrücken, sodass rundherum Gabelabdrücke zu sehen sind. Nun das Eigelb mit 2 Esslöffeln vom Birnensirup mischen und mit dieser Masse die Birnen sowie den Teig bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft für 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und nochmals mit dem Eigelbgemisch bestreichen und für 10 Minuten fertig backen.

Tipp: Schmeckt auch super pur, dazu würde dann Vanillesauce oder eine Kugel Glace passen. Den übrig gebliebenen Birnensirup kann man super mit Sodawasser aufspritzen oder als Sirup zu einem Tee servieren.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.