



Birnenwähe mit Caramel

Die Birnen haben es neben den unzähligen Rezepten für Apfelkuchen und -wähen nicht leicht. Vielleicht weil sie etwas herber und rauer sind. Doch mit gemahlenden Mandeln und einem Caramelguss wird die Birnenwähe zum Sonntagsgenuss. Sie passt als Dessert und auch als süsse Hauptmahlzeit. Am besten schmeckt sie lauwarm oder ausgekühlt. Gut geeignet sind festfleischige Birnen. Ich habe beim italienischen Gemüsehändler grosse Birnen gefunden. Ein Exemplar brachte satte 500g auf die Waage. Sie war aromatisch aber nicht allzu süss.

Zutaten (Backblech ø24cm)

500g Birne(n)
1 Blätterteig
4El Mandelstifte
2El Paniermehl

Guss:

80g Zucker
5cl Wasser
1dl Milch
40g Sauerrahm oder Vollrahm
2 Eier

1El Mandelstifte

Zubereitung

Backblech leicht ausbuttern und mit dem Blätterteig auslegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Teig bis zum Belegen im Kühlschrank lagern.

Mandelstifte in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, auskühlen lassen und fein

mahlen oder cuttern. Mit dem Paniermehl vermischen.

Zucker in eine Pfanne geben und kräftig aufheizen, sobald der Zucker zu schmelzen beginnt, Temperatur etwas zurückstellen und mit einem Schwingbesen verrühren bis der Zucker ganz geschmolzen ist und braun wird (nicht zu dunkel, sonst wird er bitter). Wasser dazugießen. Vorsicht: Der aufsteigende Dampf ist extrem heiss, Hände nicht über die Pfanne halten. Pfanne von der heissen Kochplatte ziehen und mit dem Schwingbesen durchrühren. Sobald der caramelisierte Zucker nicht mehr köchelt, 2-3 Minuten warten, Milch und Sauerrahm zugeben und gut verrühren. Eier aufschlagen, zugeben und mit dem Schwingbesen kräftig verrühren.

Birne schälen, und vierteln. Fliege, Stielansatz und Kerngehäuse herausschneiden. Birne zu Schnitzen schneiden (Die grosse Birne vorab halbiern.)

Ofen auf 220° vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, den Boden mit der Mandel-Paniermehlmischung bestreuen und mit den Birnenschnitzen fächerförmig belegen. Mit dem Caramelguss übergießen und auf der untersten Rille in den Ofen einschieben. Ca. 30 Minuten backen, nach 25 Minuten mit Mandelstiften bestreuen.

Vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten auskühlen lassen.









Zuckersirup





