

Oktober 2011

Birnengratin Madagaskar

Dessert für 4-6 Personen

➤ Eine Gratinform oder 4-6 ofenfeste Portionenförmchen gut mit Butter ausfetten

BIRNEN:

5dl Wasser

50-70g Zucker

1 TL Vanillemark aus dem Glas

1 Päckli Vanillezucker

1 Zitrone, Saft

2 cm abgeriebene Zitronenschale

zusammen aufkochen

4 feste Birnen (z. B. Kaiser Alexander)

geschält, halbiert, Kerngehäuse ausgestochen

in die Flüssigkeit legen, auf mittlerer Stufe zugedeckt während ca. 7 Min. knapp weich köcheln, herausnehmen

Birnen fächerartig einschneiden und in kleine, ausgebutterte Gratinförmli oder grosse Gratinform legen, leicht auseinander drücken

GUSS:

2 frische Eigelb

50 g Puderzucker

1 Päckli Vanillezucker

1 TL Vanillemark aus dem Glas

alles zusammen in einer Schüssel zu einer schaumigen, dicken Masse schlagen (evtl. im Wasserbad, mit dem Mixer)

1 Becher (200g) Crème fraîche

½ dl Rahm od. Kaffeerahm

½ Zitrone, nur abgeriebene Schale

daruntermischen

2 Eiweiss, steifgeschlagen

vorsichtig darunterziehen, sofort backen

BACKEN:

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille je nach Grösse der Förmchen ca. 15 – 20 Min. gratinieren, wenn möglich lauwarm servieren

TIPP:

➤ Kochwasser der Birnen für einen Tee weiterverwenden

➤ anstelle von Crème fraîche Rahmquark verwenden