



Ganze Birnen im Strudelteig mit Vanillesauce

Zutaten (für vier Portionen):

Strudelteig:

300 g Mehl
Salz
40 ml Öl

Birnen:

4 Birnen
100 g Marzipan
1-2 EL Rosinen
1-2 EL gehobelte Mandeln
2-4 EL Butter
Zucker nach Geschmack
Sternanis, gemahlen
Nelken, gemahlen
Zimt
Salz
Puderzucker

Vanillesauce:

3 Eigelbe
2 EL Zucker
1 Vanilleschote
250 ml Milch

Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Strudelteig das Mehl mit Salz, Öl und 150 Milliliter Wasser mischen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mit zusätzlichem Öl bepinseln und in Backpapier geschlagen mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Birnen schälen, den Stiel aber dranlassen. Für einen sicheren Stand den Boden gerade abschneiden, dann von unten mit einem Löffel oder kleinem Messer entkernen. Marzipan, Rosinen und Mandeln mit einer Gabel verkneten. Die Masse so in die ausgehöhlten Birnen füllen, dass keine größeren Hohlräume entstehen.

Die Butter in einem Topf zerlassen und mit Zucker, Sternanis, Nelken, Zimt und einer Prise Salz würzen. Dann den Teig portionieren und auf einem großen bemehlten Tuch oder einer Tischdecke sehr dünn ausziehen. Dabei so viel Mehl verwenden, dass der Teig nicht anklebt. Dann den Teig und das Äußere der Birnen mit der Gewürzbutter bepinseln. Die Birnen nun mit dem Teig in mehreren Lagen großzügig ummanteln, dabei die Grundform der Birne erhalten. Die Birnen aufrecht auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und außen noch einmal mit der Gewürzbutter bepinseln. Bei 200 Grad etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis die Birnen schön weich und der Teig knusprig ist.

Für die Vanillesauce die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit der stumpfen Seite des Messers herausschaben. Das Mark und die Schote in einen Topf mit Milch geben und aufkochen lassen. Die kochende Milch in einem Schwung auf die Eigelbe geben. Kurz warten, dann durchrühren, damit eine Bindung entsteht. Die Birnen mit Puderzucker bestäuben und die Sauce warm oder abgekühlt dazu servieren.

Nährwerte pro Portion:

687 kcal – 32 g Fett – 15 g Eiweiß – 85 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.