



>> Zutaten für 4 Portionen

½ Paket Blätterteig, rechteckig ausgerollt

- 1 EL geschälte Mandeln, gerieben
- 1 EL Butter, flüssig
- 1 EL Zucker
- 2 – 3 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 EL Birnenschnaps (Williams)
- 2 große Birnen, z.B. Williams
- 2 – 3 EL Butter, flüssig
- 1 – 2 EL Zucker

Vanillesauce:

- 250 ml Milch
- 1 Vanillestange aufgeschnitten
- 50 g Zucker
- 1 TL Maizena
- 2 Eigelb

Birnen-Törtchen mit Vanille-Sauce

Aus dem Teig 4 Birnenformen ausstechen oder ausschneiden; Teigreste für die Blätter verwenden. Die ausgeschnittenen Teigformen auf ein mit kaltem Wasser gespültes Blech legen, mit einer Gabel gut einstechen, 30 Minuten kühl stellen.

Mandeln, Butter, Zucker, Bittermandelaroma und den Birnenschnaps mischen und auf die Teigstücke streichen, dabei auf allen Seiten einen Rand von 1 cm frei lassen.

Birnen schälen, halbieren, fächerartig einschneiden und auf den Teigbirnen platzieren. Birnen und Teigrand mit der flüssigen Butter bepinseln und mit dem Zucker bestreuen; backen.

Für die Vanillesauce 200 ml Milch mit der Vanillestange aufkochen. Restliche Milch, Zucker, Maizena und Eigelb verrühren; unter Rühren in die kochende Milch geben, vor den Siedepunkt bringen, auf kleinem Feuer kochen, bis die Creme bindet; erkalten lassen.



Backofen

Einstellung
Temperatur
Einschubhöhe

Ober-/Unterhitze
210° – 220 °C/16 – 18 Min. + vorheizen
1. Ebene von unten

Weinempfehlung:

Der milde Fruchtgeschmack der Birne ist der dominante Bestandteil des Desserts. Der süße Blätterteig und die Vanille-Sauce runden das Ganze ab. Die mildfruchtigen und süßen Noten finden sich auch in kräftigen Süßweinen, wie z. B. dem Ruster Ausbruch vom Weingut Feiler-Artinger in Rust (A).