

Birnen-Traum

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

30 g Weizenmehl, sehr fein
30 g Speisestärke
3 Eigelb
2 Eiweiß
3 EL heißes Wasser oder Birnensaft (Aufgussflüssigkeit der Odenwald Williams-Christ-Birnen)
50 g brauner Zucker
1 TL Weinsteinbackpulver

Für den Belag:

1 Glas (540 g) Odenwald Williams-Christ-Birnen
150 g brauner Zucker
1 Päckchen gemahlene Gelatine
0,15 l trockener Rotwein (Lemberger oder ein anderer mit wenig Säure)
0,15 l Birnensaft (Aufgussflüssigkeit der Odenwald Williams-Christ-Birnen)
1 Eiweiß
0,1 l Sahne

Für die Garnierung:

Geraspelte Schokolade

Zubehör:

1 Springform (26 cm Durchmesser)
Backpapier oder Pergamentpapier

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß zu einem festen Schnee aufschlagen. Das Eigelb mit Wasser und Zucker zu einer schaumigen Masse rühren. Nun den Eischnee darauf gleiten lassen.

Das mit Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und locker unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) etwa 15 Minuten backen.

Anschließend den Boden aus der Form lösen und das Pergamentpapier abziehen, den Boden wieder in die Form legen. Odenwald Williams-Christ-Birnen gut abtropfen lassen (Aufgussflüssigkeit aufbewahren), anschließend die Birnen-Hälften auf den erkalteten Boden legen.

Gelatine mit Birnensaft anrühren und nach Anleitung auflösen. Rotwein und Zucker vermischen und die Gelatine einrühren. Eiweiß und Sahne steif schlagen und in den Rotwein geben.

Die Creme in die Form über die Birnen gießen und mehrere Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 15 Minuten Backzeit
+ mehrere Stunden Kühlzeit**



Guten Appetit!