

Blätterteigbirne mit Sabayon von Williamine

Dessert

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
 Zubereitungszeit: 45 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Birnen und Sud			
Birnen fest, klein	St.		3
Weißwein	ml		100
Zucker	g		50
Zitronensaft	St.		1
fein abgeriebene Schale einer Orange mit unbehandelter Schale	St.		1
Zimtstange	St.		½
Gewürznelke	St.		1
Teig			
TK Blätterteig in Scheiben	St.		6
Marzipanrohmasse (Päckchen)	St.		1
Schlagsahne	ml		50
Eigelb	St.		1
Milch	EL		1
Aprikosenmarmelade	EL		6
Sabayon			
Eigelb	St.		3
Birnensud	ml		60
Weißwein	ml		30
Birnenschnaps	ml		30
Zucker	EL		2

ZUBEREITUNG:

1. Birnen schälen, halbieren entkernen und mit 400 ml Wasser sowie den restlichen Zutaten bei milder Hitze 10 Minuten garen, so daß sie noch Biss haben. Birnen im Sud auskühlen lassen.
2. Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinander ausbreiten. Marzipanmasse und Sahne verrühren, bis Masse streichfähig ist.
3. Blätterteig auf Backblech mit Backpapier ausbreiten. Mit Marzipanmasse bestreichen (1cm Rand lassen). Eigelb mit Milch verrühren und Ränder damit bestreichen.
4. Abgetropfte Birnenhälften in feine Streifen schneiden. Blätterteig damit belegen. Im vorgeheizten Backofen backen.
5. Danach mit Konfitüre bestreichen.
6. Sabayon im Wasserbad 5-10 Minuten schaumig schlagen.
7. Beides auf Desserttellern anrichten.

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.	175		13
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		15