

Gebackene Birne mit Schokoladen-Brandy-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Birne	40 g Amarettini	1 EL Backkakao
2 Eier	30 g Butter	80 ml Schlagsahne
30 g Mehl	50 g Zucker	

Für die Sauce:

120 ml Schlagsahne	50 g weiße belgische Schokolade	2 cl Brandy
--------------------	---------------------------------	-------------

Für die Garnitur:

3 EL Puderzucker

Für den Teig:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier mit Schlagsahne verquirlen und in eine Schüssel geben. Das Mehl sieben und mit Zucker und Kakaopulver dazu rühren. Amarettini zerbröseln und davon 20 g zu dem Teig geben. Über einem Wasserbad die Butter zerlassen und unter den Teig rühren.

Birne waschen und trockentupfen, Aufschneiden, entkernen und vierteln. Teigmasse in Förmchen füllen und pro Form 2 Birnenstückchen zentriert platzieren. Die restlichen Amarettini über der Birne und den Teig verteilen und die Förmchen 15 Minuten im Ofen backen. Nach dem Herausnehmen mit Puderzucker bestreuen.

Für die Sauce:

In einem Topf die restliche Sahne aufkochen. Schokolade klein hacken und in der Sahne schmelzen lassen. Brandy in die Sauce geben, vom Herd nehmen und 3 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Die gebackene Birne mit Puderzucker garnieren, in der Form servieren und Schokoladen-Brandy-Sauce separat dazu reichen.

Helmut Ketteniß am 22. Juni 2017