

# Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

**Für die Birnen im Blätterteig:**

300 g Blätterteig                      1 Eigelb                      1 EL Sahne  
2 EL Preiselbeerkonfitüre

**Für die Vanillesauce:**

280 ml Milch                              3 Eier                              1 Vanilleschote  
30 g Zucker                                10 g Speisestärke

**Für die Birnen im Blätterteig:**

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. In den ausgehöhlten Hälften die Preiselbeerkonfitüre einfüllen. Den Blätterteig zuschneiden und je eine zusammengesetzte Birne auf den Blätterteig platzieren.

Den Blätterteig wie ein kleines Säckchen zusammendrücken. Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne verrühren und den Teig damit bepinseln. Die Blätterteigbirnen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

**Für die Vanillesauce:**

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch zusammen mit dem Vanillemark und dem Zucker aufkochen. Die übrige Milch mit der Speisestärke glatt rühren und mit dem Schneebesen in die heiße Milch geben. Noch einmal aufkochen und den Topf von der Kochstelle nehmen. Eier trennen und die 3 Eigelbe mit der restlichen Milch verrühren. Langsam mit dem Schneebesen in die Vanillesauce einrühren. Nicht mehr aufkochen.

Birnen im Blätterteig-Mantel mit Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 21. September 2017