

Karamell-Pudding im Knusper-Blatt mit warmen Birnen

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	300 ml Milch	250 g Sahne
160 g Zucker	60 g Speisestärke	3-4 Birnen
100 g Butter	1/2 TL Zimt, gemahlen	200 g Filoteig
Puderzucker		

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. 250 ml Milch mit Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. 150 g Zucker in einem separaten Topf schmelzen und hellbraun karamellisieren, dann gleich die heiße Sahne-Milch zugeben und den Karamell loskochen. Stärke mit 50 ml kalter Milch anrühren und mit einem Schneebesen unter den Karamellsud rühren. Aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Masse in eine flache Form gießen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und den Pudding kalt stellen. Birnen schälen, achteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Die Birnenstücke in einer Pfanne mit 20 g Butter anbraten, mit 10 g Zucker und Zimt bestäuben, ca. 100 ml Wasser angießen und weich köcheln. Den Backofen auf 240 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 80 g Butter schmelzen. Den Filoteig in ca. 20 x 15 cm große Rechtecke schneiden und mit der Hälfte der flüssigen Butter einstreichen. Den Karamellpudding aus der Form stürzen und in ca. 15 x 6 cm große Streifen schneiden. Die Streifen in die vorbereiteten Filoteigblätter einwickeln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Päckchen mit übriger Butter einstreichen und im vorgeheizten Ofen 2-3 Minuten goldbraun backen. Gebackene Päckchen anrichten, mit Puderzucker bestreuen und die Birnen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah 09. Januar 2013