

Luftiges Birnen-Limonen-Gratin mit Zimt-Crackern

Für 4 Personen

Birnen-Limonengratin:

2 Limonen, unbehandelt	4 Williams-Birnen, reif	1 Vanilleschote
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	3 EL Puderzucker
1 EL Weizenstärke	2 Eier	Zucker

Zimtcacker:

8 Strudelteigblätter	1 EL Butter, flüssig	1/2 TL Zimtpulver
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Birnen-Limonengratin:

Den Saft der Limonen auspressen und die Schale abreiben. Die Birnen schälen, die Hälfte in Würfel schneiden und mit Vanille, 100 Milliliter Weißwein, 150 Milliliter Apfelsaft, Limonensaft und -schale und zwei Esslöffel Puderzucker dünsten. Die andere Hälfte mit etwas Zucker, restlichem Weißwein und Apfelsaft zu einem Püree zerkochen. Mit der Weizenstärke zu einem Pudding abbinden und abkühlen lassen. Eiweiß mit restlichem Puderzucker steif schlagen und unter die Birnenmasse heben. Die Birnenwürfel in kleine Schälchen verteilen und die Gratinmasse darauf geben. Im vorgeheizten Backofen zehn Minuten backen.

Zimtcacker:

Den Strudelteig auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Puderzucker und Zimtpulver bestreuen, vorsichtig aufrollen und im vorgeheizten Backofen vier bis sechs Minuten backen.

Alexander Herrmann am 23. Oktober 2009