

## Süße Birnen-Pizzettis mit Haselnuss-Creme

### Für vier Personen

400 ml Milch	30 g Zucker, weiß	1 Päck. Schokoladen-Puddingpulver
150 g Nougat	1 Rolle Hefeteig, frisch	50 g Haselnusskerne, gehackt
3 Birnen, reif	2 EL Zucker, braun	150 ml Weißwein
1 Stange Zimt	2 Eier	1 Prise Salz
3 EL Vanillezucker		

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. 350 Milliliter Milch und den weißen Zucker in einem Topf aufkochen. Die restliche Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Sobald die Milch kocht, das angerührte Puddingpulver zugeben und unter Rühren ein bis zwei Minuten kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und in eine Schüssel füllen. Den Nougat würfeln und in den heißen Pudding rühren, bis es geschmolzen ist. Den Hefeteig ausrollen, das Trägerpapier entfernen und aus dem Teig Kreise (circa sechs Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Diese mit jeweils etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die gehackten Haselnüsse unter die Crème mischen und auf die vorbereiteten Teigkreise streichen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen. Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Die Birnenhälften anschließend in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf schmelzen. Die Birnenwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, die Zimtstange zugeben und die Birnen darin weichkochen. Das Obst anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Pizzettis aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen das Ganze zu einem steifen, festen Schnee schlagen. Den Eischnee hiernach in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Birnenwürfel etwas abtropfen lassen und auf den Pizzettis verteilen. Jedes Törtchen mit etwas Eischnee verzieren und mit einem Bunsenbrenner goldbraun flambieren. Auf eine Platte setzen und mit dem restlichen Birnensud servieren.

Horst Lichter am 10. November 2012