

Birnen-Streusel-Auflauf mit Eierlikör

Für vier Portionen

3 Birnen	100 ml Weißwein	50 g Zucker
1 Zimtstange	1 TL Vanillezucker	1 TL Speisestärke
100 g Butter	200 g Mehl	100 g Zucker
1 Prise Salz	150 ml Sahne	50 g Puderzucker
100 ml Eierlikör	Butter	

Die Birnen waschen, schälen und entkernen. Danach die Birnen klein würfeln und mit Weißwein, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einen Topf geben. Die Birnen darin drei Minuten garen. Speisestärke mit zwei Esslöffeln Wasser glatt rühren und den Birnensud damit binden. Die Auflaufförmchen (Soufflee-Förmchen) mit Butter ausfetten, die Birnen mit dem Sud in die Auflaufförmchen füllen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Streusel die Butter mit Zucker, Salz und Mehl zwischen den Händen zu Streuseln verreiben und über den Birnen verteilen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten goldgelb backen. Zuletzt die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Eierlikör kurz unterschlagen und die Eierlikörsahne zu dem Birnen-Auflauf servieren.

Horst Lichter am 30. März 2013