

# Gebratene Birnen mit Amarettini und Whisky-Vanille-Sahne

**Für vier Portionen**

**Für die Birnen:**

2 Birnen	2 Eier	50 g Mehl
200 g Amarettini	50 g Butterschmalz	

**Für die Sahne:**

1 Vanilleschote	250 ml Sahne	250 ml Milch
2 El Zucker	4 Eigelbe	2 cl Whisky
Puderzucker		

Für die Birnen:

Die Birnen schälen, in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und anschließend das Kerngehäuse ausstechen. Die Amarettini in einer Küchenmaschine fein mahlen, die Eier verquirlen. Nun die Birnenscheiben in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Amarettini-Bröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Birnenscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sahne:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch und Sahne mit dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen. Die Eier mit dem Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel verrühren. Ein Viertel der heißen Vanillemilch zur Eier-Zucker-Mischung geben und verrühren. Nun alles zur restlichen Vanillemilch gießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Sauce dick wird. Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit dem Whisky verfeinern.

Die Birnen mit Puderzucker bestäuben und die Sauce warm oder kalt dazu reichen.

Horst Lichter am 28. Dezember 2013