

# Birne Helene

Das klassische Rezept für Birne Helene - hier mit einer wunderbaren Schokoglasur, Mandelsplittern und Vanilleeis angerichtet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

600 g	<a href="#">Vanilleeis</a>
4 Stk.	<a href="#">Birnen</a>
0.5 l	Wasser
2 EL	Zitronensaft
4 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
100 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (für die Schokosauce)
100 g	Bitterkuvertüre (für die Schokosauce)

## Zubereitung

1. Für die Birne Helene keine vollreifen Früchte verwenden, am besten eignen sich feste Birnen, die noch grün sind. Dieses als erstes schälen, längs halbieren und dabei das Kerngehäuse herauslösen. Alternativ Dosenfrüchte verwenden (Schritt 2 entfällt dann).
2. Einen Topf mit Wasser füllen, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft beifügen, zum Kochen bringen. Die Birnen in den Topf geben, Temperatur reduzieren und bei niedriger Hitze rund 10 Minuten garziehen lassen. Die Birnen sollten noch ein wenig Biss haben. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Topf vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Schokoglasur das Schlagobers in einen kleinen Topf füllen und bei niedriger Temperatur erhitzen. Die Kuvertüre zerkleinern und zufügen, langsam schmelzen lassen, dabei oft umrühren.
4. Die ausgekühlten Birnen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Auf Desserttellern

anrichten, jeweils eine Kugel Vanilleeis daneben platzieren und mit der Schokoglasur verzieren. Sofort servieren.

## **Tipp**

Zur Birne Helene nach Belieben geschlagenes Schlagobers servieren und mit Minzeblättern, gehackten Nüssen oder Mandelsplittern verzieren.