

Birne im Blätterteig

Die Birnen im Blätterteig sind optisch ein Hingucker und schmecken wunderbar. Besonders im Herbst wird deine Familie dieses süße Rezept lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
3 Stk.	Birnen
Nach Belieben	Schokolade (dunkle)
1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch
1 Stk.	Blatt-Ausstecher (optional)
Nach Belieben	Staubzucker (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Für die **Birnen im Blätterteig** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 210°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Birnen waschen, trocknen und im obersten Drittel waagerecht durchschneiden (das Stück bitte aufbewahren).
3. Nun, am besten mit einem Apfelentkerner, das Gehäuse ausstechen.
4. Als nächstes den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, ausbreiten und mit einem runden Gegenstand, am Rand des Blätterteiges, 3 Kreise (durchschnitt ca. Birnengröße) ausstechen.

5. Jetzt die Birnen jeweils auf einen Blätterteig-Kreis setzen und die ausgestochenen Löcher mit gehackter Schokolade füllen.
6. Dann das oberste Birnendrittel wieder auf die Birne setzen.
7. Danach vom Blätterteig ca. 1-2 cm dicke Streifen schneiden und die Birnen damit eng umwickeln. Dabei sollten sich die Schnittkanten leicht überlappen, sodass von der Birne nichts mehr zu sehen ist.
8. Wer möchte, kann nun mit einem Blatt-Ausstecher den Birnen noch einen dekoratives Highlight setzen. Dieser Schritt ist aber optional.
9. Jetzt das Eigelb mit einem kleinen Schuss Milch verschlagen.
10. Letztendlich die Birnen damit komplett und gleichmäßig einpinseln. Die Birnen sollten nun im Ofen ca. 25 Minuten backen. Sollten sie während des Backens zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken. Die Birnen eventuell vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die Birnen im Blätterteig schmecken am besten wenn sie noch lauwarm sind. Außerdem lässt sich der Blätterteig einfacher verarbeiten, wenn er noch gut gekühlt ist.