Schoko-Birnen-Dessert

Das Schoko-Birnen-Dessert passt natürlich wunderbar in die Herbstzeit. Die Kombination von Birne und Schokolade schmeckt dabei sowohl großen als auch kleinen Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

Für die Birnen

2 Stk.	Birnen
20 g	Butter
1 EL	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen (davon der Saft)
500 ml	Wasser

Für den Pudding

0.5 l	Milch
1 Packung	Schokoladenpuddingpulver
50 g	Zucker

Für die Creme

0.5 Packungen	Paradies Creme (ca. 37g)
100 ml	Milch
50 ml	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers (oder Sprühsahne)
Nach Belieben	gehackte Nüsse (oder Ähnliches)

Zubereitung

1. Für das **Schoko-Birnen-Dessert** zuerst die Birnen waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Dann das Gehäuse entnehmen, sodass eine Mulde in der Birne entsteht. Das geht zum Beispiel hervorragend mit einem Melonenausstecher.

2. Jetzt die Butter und den Zucker in eine Pfanne geben und zum Schmelzen bringen.

3. Danach die Birnenhälften hineinlegen und mit dem Saft der halben Zitrone beträufeln.

4. Dann das Wasser hinzufügen und die Birnen ca. 10 Minuten (zwischendurch mal wenden) weich garen.

5. Die Birnen hinterher auf einem Teller auskühlen lassen.

6. Als nächstes aus dem Schokoladenpuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Schokoladenpudding kochen.

7. Den Pudding noch heiß auf 4 Schalen verteilen und jeweils eine halbe Birne hineinlegen. Den Pudding anschließend auskühlen lassen.

8. Nun aus dem Paradiescremepulver, der Milch und dem Schlagobers nach Packungsanleitung eine Schokoladencreme zubereiten. Dabei die Creme nur so lange Schlagen, bis sich einen festen Stand hat.

9. Diese hinterher am besten mit einem Spritzsack mit beliebiger Tülle in die Birnenmulden dressieren. Reste von der Creme können dann einfach nebenbei vernascht werden. :-)

10. Letztendlich das Dessert noch mit ein paar Schlagoberstupfen, gehackten Nüssen, Haselnusskrokant oder einfach nur Schokoladenstreuseln dekorieren und servieren.

Tipp

Das Schoko-Birnen-Dessert schmeckt zum Beispiel auch mit Karamellpudding oder Schokoladensauce. Wer sich das Dünsten der Birnen ersparen möchte, kann auch zu Birnen aus der Dose zugreifen.