



Mandel-Birnen im Schlafrock

Vor- und zubereiten: ca. **40 Min.**

Backen: ca. **30 Min.**

Portion (1/4): 422 kcal, F 16 g, Kh 59 g, E 7 g

Zutaten

für 4 Personen

4 **Birnen** (z.B. Conférence)
1 l **Wasser**
2 EL **Zitronensaft**
50 g **Zucker**

40 g **Mandeln**
80 g **Mandel-Backmasse** (Betty Bossi)

1 ausgewallter **Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)
1 EL **Zucker**
1 **Ei**

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Birnen so schälen, dass die Stiele an der Birne bleiben. Wasser und Zitronensaft mit Zucker in einer Pfanne aufkochen. Birnen begeben, ca. 10 Min. knapp weich köcheln, ab und zu wenden. Birnen herausnehmen, etwas abkühlen, trocken tupfen. Birnen längs halbieren, Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen.
2. Mandeln fein hacken, mit der Backmasse mischen. Mandelmasse in die Hälfte der einen Birnen verteilen, wieder zusammensetzen, gut andrücken, sodass sie zusammenhalten.
3. Teig entrollen, Zucker darüberstreuen, mit dem Wallholz darüberrollen. Teig mit dem Teigrädchen von der Schmalseite her in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Birnen mit den Teigstreifen umwickeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ei verklopfen, Teig mit wenig Ei bestreichen. Birnenstiele mit Alufolie umwickeln.
4. Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, gegen Ende der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, mit Puderzucker bestäuben, lauwarm servieren.

Tipp: Restlichen Teig auf Zucker auswallen, aufrollen, in Scheiben schneiden. Prüssiens daraus backen.

: Decken Sie die Stiele beim Backen mit Alufolie ab, so verbrennen sie weniger.

Dazu passt: Vanilleglace oder Vanillerahm.