

Haselnussauflauf mit Birnen

Für 8 Personen

Zutaten:

16 sehr kleine Birnen
300ml trockener Weisswein
100 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
1,5 Zimtstangen
150 ml Wasser

Birnen schälen und die Kerngehäuse jeweils von unten her vorsichtig herausstechen, damit die Birnen von oben unverletzt bleiben und die Stiele stehen bleiben.

Weisswein, Zucker, Zitronensaft, Zimtstangen und Wasser in einem Topf aufkochen und die Birnen darin bei milder Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Abkühlen lassen.

Auflauf

1 TL Butter
12 Löffelbiskuits
2 EL Birnengeist
4 Eier
150 ml Milch
250 ml Rahm
2 EL Zucker
40 g Schokoladenpulver (für Kochpudding)
150 g Haselnüsse, gemahlen
40 g Zucker
2 EL brauner Zucker

Eine Auflaufform (ca. 26 cm) mit Butter ausfetten und die Löffelbiskuits hinein legen. 50 ml Birnensud mit Birnengeist mischen und auf die Biskuits träufeln. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Eier trennen, dabei 4 Eigelbe und nur 3 Eiweiss bereit stellen. Milch und Rahm mischen. 200ml davon abmessen und mit dem Zucker aufkochen. Die restliche Milch-Rahm Mischung mit den Eigelben und dem Schokoladenpulver verrühren und in die kochende Milch-Rahm Mischung einrühren. Köcheln lassen, bis die Creme eine puddingähnliche Konsistenz hat. Dann in eine Schüssel geben und die Haselnüsse untermischen.

Eiweiss steifschlagen, dabei nach und nach den Zuckereinrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Nusscreme heben und diese auf die Löffelbiskuits geben. Die Birnen in die Creme setzen, alles mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.