

Karamellisierte Birnen

1 Birne pro Person



4 Birnen

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden oder fächerartig einschneiden, wobei der obere Teil die Fruchthälfte zusammenhält, mit der Wölbung nach oben in eine Gratinform legen.

4 EL Zucker

Früchte bestreuen.

30 g Butter

Auf den Birnenhälften verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens während 30 Min. backen, dabei ab und zu mit der austretenden Flüssigkeit übergießen. Der Saft muss leicht karamellisieren.

½ à 1 dl Vollrahm

Beifügen, anhand leichten Bewegens der Gratinform mischen und nochmals 3–5 Min. in den Ofen stellen.

Heiss oder lauwarm mit einer Kugel Vanille-, Karamell- oder Birneneis servieren.

Variante:

Statt Birnen Äpfel verwenden.