



Champagner - Birnen, gratiniert

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, einfach, schnell gemacht, fruchtig - cremig

Zutaten

- 3 - 4 reife, aber noch feste Williams Birnen in dünnen Spalten (Nach Größe)
- 2 cl Birnenbrand
- 100 ml Champagner oder Sekt
- Etwas Zitronensaft
- 4 Eigelbe
- Mark 1 Vanilleschote
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zuerst auf höchste Stufe Oberhitze vor heizen.

Schritt2

Die geschälten, entkernten Birnenspalten "fächerförmig" auf einem großen Desserteller auslegen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Der Sabayon:

Schritt4

Die Eigelbe mit dem Zucker, 1 Prise Salz, dem Birnenbrand und Champagner auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt5

Auf den Tellern verteilen und in der obersten Schiene appetitlich - lecker gratinieren.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** champagner, gratiniert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-birnen-gratiniert/>