



# 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/>