



Williams-Christ-Birne auf Blätterteig gebacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ein schönes, schnell gemachtes Saison Dessert

Zutaten

- Für die Williams - Christ Birne auf Blätterteig:
- 200 g Fertigblätterteig
- 4 - 6 mittelgroße, vollreife Birnen
- 2 Cl Birnengeist
- 4 El Aprikosen Konfitüre,
- Etwas frische Zitronenmelisse
- Für das Erdbeermark:
- 350 g frische, deutsche Erdbeeren
- 32 cl Grand Marnier
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

Zubereitungsart

Schritt1

die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, ausstechen.

Schritt3

Ca. 3 min. kurz in einem leichten Zitronenwasser mit etwas Zimt und Stern Anis blanchieren, auskühlen lassen.

Schritt4

Von der breiten Seite her, fächerförmig einschneiden, so dass die Birne noch zusammengehalten wird.

Schritt5

Den Fertigblätterteig etwas dünner ausrollen, die eingeschnittene Birne auflegen, den Blätterteig großzügig anpassen, Reste abschneiden. Auf ein leicht gemehltes Backblech setzen, mit Birnengeist beträufeln, ev. etwas zuckern. Bei ca. 180 ° C, für ca.

Schritt6

15 - 20 min. herausbacken, noch heiß mit Aprikosenkonfitüre abstreichen.

Schritt7

Das Erdbeermark:

Schritt8

Die Erdbeeren putzen, waschen, einige besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen.

Schritt9

Den Rest mit Zucker und Grand - Manier pürieren (Zauberstab) , ev. durch ein Küchensieb streichen. Etwas „Sahnesteif“ hinzugeben um das Erdbeermark sämig zu halten.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Williamsbirne neben dem Erdbeermark anrichten, oder / und mit in Kuvertüre getauchten Erdbeeren und 1 Melisse Blättchen garnieren.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** bunt, einfach, frisch, kalte desserte, saisonal, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/williams-christ-birne-auf-blaetterteig-gebacken/>