



Dessert

# Französischer Birnenkuchen

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

80 gr	Zucker
5 EL	Wasser
1 dl	heisses Wasser
2-3	Birnen (z.B. Williams)
	Butter
1	Blätterteig
	Schlagrahm

**Zubereitung**

Butter

Blech (oder runde Backform) leicht einfetten.

5 EL Wasser sowie Zucker

In einer weiten Chromstahlpfanne ohne rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln bis hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen und 1 dl heisses Wasser dazu giessen, weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup etwas einkochen, in das vorbereitete Blech giessen.

Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen. Birnen in feine Schnitze schneiden.

Die Schnitze rosettenförmig aufs Blech, in den Caramelsirup, legen.

Blätterteig

Den Blätterteig auf die Birnenschnitze legen. Die das Blech überragenden Ränder abschneiden.

Backen

Im auf 180 - 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Danach 5 - 10 Minuten stehen lassen, den Rand mit einem Messer lösen und auf eine Platte oder ein Servierbrett stürzen.

Der Kuchen schmeckt lauwarm mit sehr kaltem Schlagrahm am besten.

---

**Tip: Anstelle von Birnen, Äpfel oder Aprikosen verwenden!**

---