

Birnen Gratin

Personen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten: Birnen 5
Zucker 50 g
Vanillezucker 1 Beutel
Vanillestängel ½
Zitronensaft

Sauce:
Milch 7dl
GUMA Pati Fix 6 dl
Eigelb 4
Zucker 75 g
Vanille Zucker 5 g
Choco Hobel

Zubereitung: Birnen schälen, halbieren und entkernen zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Vanillestängel mit etwas Zitronensaft pochieren bis sie weich sind, herausnehmen und sofort im Eiswasser abkühlen. Birnen in Schnitze schneiden und auf ein Teller anrichten. Die Milch aufkochen. Das Eigelb mit dem Zucker und Vanille Zucker vermischen. Die Milch etwas abkühlen und begeben, das ganze gut mischen und in die Pfanne zurück, bis ca. 35°C erhitzen, dann im Kühlschrank abkühlen. Pati Fix schlagen bis es steif ist und untermischen. Mit der Masse bedecken und im Ofen bei ca.120°C backen, bis der Gratin eine schöne braune Farbe hat. Zum Schluss noch mit Choco Hobeln garnieren.

Tipp: Glace passt ideal dazu

Ihre Notizen:

Fragen:

GUMA Halbfabrikate AG
Grabenstrasse 2
Tel 055 619 20 30
Fax 055 619 20 39
8865 Bilten

info@guma.ch , www.guma.ch