

## Rezepte mit Birnen

### **Birnenmüsli**

(2 Portionen)

25 g gehackte Haselnusskerne 25 g gehackte Mandeln 25 g gehackte Walnüsse 2 EL Zucker 1 Birne 1 EL Zitronensaft 300 g Vanillejoghurt 100 g Haferflocken 1-2 EL flüssiger Honig	Gehackte Haselnuss-, Mandel- und Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.  Mit Zucker bestreuen und mischen. Zur Seite legen. Die Birne waschen und schälen, vierteln und entkernen. Die Birne würfeln und in Zitronensaft wenden.  Den Vanillejoghurt mit den Birnen, Haferflocken, flüssigem Honig und den Nüssen verrühren.
--	--

### **Birnenkompott**

(4 Portionen)

500 – 750 g Birnen  ¼ l Wasser 2 – 3 EL Zucker 1 Stück unbehandelte Zitronenschale oder Zimtstange	Die Birnen waschen, den Stiel und die Blüte entfernen. Die Birnen schälen. Erst kurz vor der Zubereitung halbieren oder vierteln und das Kernhaus entfernen. Die Birnenstücke mit Wasser, Zucker und Zitronenschale ankochen und je nach Birnensorte, Reifegrad und Stückgröße 10 bis 20 Minuten fortkochen. 10 Minuten in der Nachwärme fertig garen. Die Zitronenschale herausnehmen.
--	---

### **Birne Helene**

(4 Portionen)

<u>Soße</u> 100 g Zartbitterschokolade 150g süße sahn  500 ml Vanilleeis  4 große Birnenhälften, gedünstet	Die Schokolade schmelzen, mit der Sahne verrühren und aufkochen lassen.  Das Eis in Würfel schneiden und in Glasschälchen verteilen. Je eine Birnenhälfte mit der Wölbung nach oben darauf legen. Mit heißer Schokoladensoße überziehen und sofort servieren.
--	---

## Birne Helene-Scheiterhaufen

(2 Portionen)

<p>150 ml Schlagsahne 1 Ei 1 Pck. Vanillezucker 1/2 TL Zimt 2 TL abgeriebene Zitronenschale 4 dünne Scheiben Baguette 1 reife Birne 2 TL Zitronensaft</p> <p>75 g Zartbitterschokolade (80 % Kakaoanteil)</p>	<p>100 ml Schlagsahne mit Ei, Vanillezucker, Zimt und Zitronenschale verrühren.</p> <p>Baguettescheiben in kleine Portionsauflaufformen legen. Die Eiersahne darüber gießen. Die Birne waschen und schälen, halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften fächerartig einschneiden. Mit Zitronensaft begießen und auf das Baguette geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 ° C auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Schokolade fein hacken. 50 ml Sahne erhitzen. Die Schokolade zufügen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce über die gebackenen Birnen geben und sofort servieren.</p>
---	---

## Birnensalat

(5 Portionen)

<p>4 saftige Birnen 200 g Joghurt (10 % Fett) 1 EL Honig etwas Zimt etwas Vanille</p> <p>2 EL Walnüsse 6 EL geröstete Haferflocken</p>	<p>Die Birnen waschen und entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Verzieren zurücklegen. Die restlichen Birnenscheiben mit Joghurt, Honig, Zimt und Vanille vermischen.</p> <p>Den Salat mit Nüssen und Flocken bestreuen.</p>
--	---

## Gratinierte Birnen

(4 Portionen)

<p>4 Birnen 2 Eiweiß 2 EL Zucker</p> <p>250 g Magerquark 2 EL Mandeln 1 Zitrone (Saft und Schale) etwas Zimt 2 EL Puderzucker</p>	<p>Die Birnen waschen und halbieren. In eine Auflaufform legen. Die Eiweiße steif schlagen. Den Zucker hinzugeben.</p> <p>Den Quark, Mandeln, Zitrone und Zimt mischen. Den Eischnee unterheben und über die Birnenhälften verteilen. Die Birnen bei 200 ° C für ca. 20 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.</p>
---	---

## Birnen mit Bohnen und Speck

(2 Portionen)

<p>2 Zwiebeln 150 g durchwachsener geräucherter Speck am Stück 600 ml Gemüsebrühe 300 g grüne Bohnen</p> <p>2 Birnen 1 TL gehacktes Bohnenkraut Salz Pfeffer</p> <p>1-2 TL Speisestärke</p>	<p>Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.</p> <p>Mit dem Speck am Stück in die Gemüsebrühe geben, aufkochen und bei kleiner Hitze 15 Minuten kochen lassen.</p> <p>Die Bohnen putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bohnen zum Speck geben, weitere 5 Minuten garen.</p> <p>Die Birnen waschen, achteln und entkernen. Die Birnenspalten mit dem Bohnenkraut zu den Bohnen geben und weitere 5 Minuten kochen.</p> <p>Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck herausnehmen und in Stücke schneiden. Den Speck wieder dazugeben.</p> <p>Die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen und den Eintopf damit leicht binden.</p> <p>Dazu passen Salzkartoffeln.</p>
---	--

## Birnenpizza

(4 Portionen)

<p>300 g Mehl ½ TL Salz 20 g Hefe 20 g Honig 1 ½ EL Rapsöl 160 ml Wasser</p> <p>etwas Mehl</p> <p>2 große Birnen</p> <p>200 g Emmentaler</p> <p>Majoran, Salz, Pfeffer</p>	<p>Aus den Zutaten einen Hefeteig erstellen. In eine Schüssel legen, mit Klarsichtfolie abdecken und etwa 50 Minuten bei Zimmertemperatur zu doppelter Größe gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Kreis von 35 cm Durchmesser ausrollen. Ein Backblech einfetten (oder mit Backpapier auslegen) und den Teig darauf legen.</p> <p>Die Birnen waschen, entkernen und in Scheiben schneiden.</p> <p>Den Käse auf dem Teig verteilen und mit Majoran bestreuen. Die Birnenspalten im Kreis auf den Käse legen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C für 20 Minuten backen.</p>
--	---

## Birnen mit pikanter Füllung

(4 Portionen)

150 g Kräuterfrischkäse 4 EL Schlagsahne 2 EL gehackte Walnüsse Salz, Pfeffer, Curry 4 Birnen	Frischkäse, Sahne und Walnüsse verrühren.  Würzen und abschmecken.  Die Birnen waschen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen, so dass ein Birnenrand stehen bleibt.
2 EL Zitronensaft	Das Schaleninnere sofort mit Zitronensaft beträufeln. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden und unter die Masse mengen. Die Birnenhälften in eine gefettete Auflaufform legen. Mit der Käsemasse füllen und mit Walnüssen bestreuen.
2 EL Walnüsse	Alles für 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 225° C backen.

## Birnenschnaps

(ca. 0,8 Liter)

500 g reife Birnen	Die Birnen waschen. Die Früchte vierteln. Den Blütenansatz, das Kernhaus, den Strunk und Stiel entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden und in eine weithalsige verschließbare Flasche von mindestens 1,5 Liter Fassungsvermögen geben.
1 Vanilleschote 1 Zimtstange Saft von 1 Zitrone	Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und mit der Zimtstange und dem Zitronensaft zu den Birnen geben.
1 EL Balsamico-Essig rot 70 ml trockener Rotwein 700 ml Obstbrand oder Williamsbrand	Den Balsamico, den Rotwein und den Obstbrand zum Ansatzgut gießen. Das Gefäß gut verschließen, schütteln und den Ansatz an einem warmen, dunklen Ort (z.B. Küchenschrank oder mit Aluminiumfolie verpackt) 3 bis 4 Wochen reifen lassen. Den Ansatz gelegentlich aufschütteln.
	Den Ansatz absieben und abfiltern. Den Schnaps in sterilisierte Flaschen abfüllen. Diese gut verschließen und noch 1 bis 2 Monate kühl und dunkel nachreifen lassen.
	Haltbarkeit: mindestens 1 Jahr, Alkoholgehalt etwa 35 Vol.%

## Birnen im Schlafrock

(4 Portionen)

<p>450 g TK-Blätterteig</p> <p>60 g Marzipanrohmasse 3 EL Milch 1 TL Puderzucker 1/2 TL gemahlener Koriander</p> <p>20 g Eierplätzchen (ca. 4 Stück) 2 EL Nusskrokant</p> <p>4 reife kleine Birnen 2 EL Zitronensaft 1 Eigelb 2 EL Schlagsahne</p> <p>Vanillesauce</p>	<p>Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Die Marzipanrohmasse grob raspeln.</p> <p>Milch, Marzipan, Puderzucker und Koriander cremig rühren.</p> <p>Die Eierplätzchen klein würfeln und mit Nusskrokant unter die Marzipanmasse heben. In einen Einmalspritzbeutel mit großer Öffnung füllen. Die Blätterteigplatten aufeinander legen und zu einem Quadrat (40 x 40 cm) ausrollen. In 4 Quadrate schneiden. Die Birnen waschen und schälen. Mit dem Apfelsausstecher entkernen und mit Zitronensaft einreiben. Die Füllung in die Birnen spritzen. Eigelb und Schlagsahne verrühren und den Blätterteig mit der Hälfte der Flüssigkeit bestreichen. Die Birnen auf die bestrichene Teigseite setzen. Die Ecken darüber zusammenschlagen und oben zusammendrehen. Den Teig von außen mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 25 - 30 Minuten backen. Noch warm mit Vanillesauce servieren.</p>
--	--

## Schoko-Birnenkuchen

<p><u>Für den Teig</u> 175 g weiche Butter 100 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker 3 Eier</p> <p>225 g Mehl 2 TL Backpulver 1 EL Kakaopulver Fett für die Form</p> <p><u>Für den Belag</u> 1 Dose Birnen (460 g Abtropfgewicht) oder 3 weiche frische Birnen 2 EL Mandelblättchen oder Mandelstifte</p>	<p>Den Backofen auf 200 °C vorheizen und eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, bis eine weißlich cremige Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier unterrühren.</p> <p>Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer Schüssel mischen und kurz unter den Teig rühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.</p> <p>Die Birnen gut abtropfen lassen und halbieren. Die Birnenhälften mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen und die Mandeln darüberstreuen. Den Kuchen ca. 30 Minuten (Mitte Umlauf 180 °C) backen.</p>
---	--

## Birnentorte

<p><u>Für den Teig</u> 100 g Margarine 2 Eigelb 1 EL Wasser 120 g Mehl 1 TL Backpulver 2 Eiweiß 80 g Zucker 40 g gehackte Mandeln</p> <p><u>Für den Belag</u> 1 Dose Birnen 400 ml Birnensaft 1 EL Weinbrand 1 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack 500 ml Schlagsahne</p> <p><u>Für die Dekoration</u> 100 ml Schlagsahne etwas Eierlikör Schokostreusel</p>	<p>Aus den Zutaten einen Teig herstellen. In eine gefettete Springform geben und glatt streichen.</p> <p>Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die gehackten Mandeln unterheben und auf den Teig geben. Bei 200 ° C für ca. 30 Minuten backen.</p> <p>Die Birnen würfeln. Aus dem Saft, Weinbrand und Puddingpulver einen Pudding kochen. Die Birnenwürfeln dazugeben und auf dem Boden verteilen.</p> <p>Den Kuchenboden erkalten lassen. Die Sahne schlagen und auf den kalten Boden geben. Mit Eierlikör überziehen. Den Rand mit Sahnetupfen und Schokostreuseln verzieren.</p>
--	---

## Birnen-Schmand-Torte

<p><u>Für den Teig</u> 1 Kaffeetasse Zucker ½ Kaffeetasse Öl ½ Kaffeetasse Zitronensprudel 2 Kaffeetassen Mehl ½ Pck. Backpulver ½ EL Kakao 2 Eier 1 Dose Birnen</p> <p><u>Für den Belag</u> 200 g Schlagsahne 1 Pck. Sahnesteif 200 g Schmand</p> <p><u>Für den Guss</u> 1 Pck. Tortenguss klar ¼ l Orangensaft</p>	<p>Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen.</p> <p>Den Teig in eine gefettete Springform geben.</p> <p>Den Teig mit den sehr gut abgetropften Birnen belegen. Ca. 30 Minuten bei 160 ° C (Heißluft) backen.</p> <p>Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter den Schmand heben und auf dem ausgekühlten Boden glatt streichen.</p> <p>Den Tortenguss mit dem Orangensaft zubereiten und über die Torte geben. Die Torte für mehrere Stunden kalt stellen.</p>
--	--