

Birnen im Blätterteig-Kissen



Zum Vernaschen gut...

Mit wenigen Zutaten etwas Köstliches zaubern ist eine Freude. Besonders dann, wenn unerwartet Gäste zu Besuch kommen. Der Kaffee oder eine Kanne Tee sind schnell aufgesetzt. Dazu passen immer Kuchen, Torte oder süße Stückle. Deswegen haben wir aus drei Zutaten heute ein paar einfache süße Stückle (Gebäcke) ausprobiert. Mit Birnen, etwas Blätterteig und Honig lässt sich im Nu eine kleine Delikatesse zubereiten. Wer keine Birnen hat, nimmt Äpfel. Wichtig ist, dass die geschälten, halbierten und entkernten Früchte vor dem Backen ca. 4-5 Minuten vorgekocht werden. So bleiben diese nach dem Backen herrlich saftig.

Statt Konfitüre, können auch Honig oder Gelee verwendet werden.

Also, es ist viel möglich. Das Ergebnis überzeugt so und so.

Darum hier die heutige Rezeptur für „**Birnen im Blätterteig-Kissen**“:

Zutaten

- 4 kleine Birnen
- 250 g Blätterteig
- 8 EL Honig (oder Aprikosenkonfitüre)

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden.

Dann die Birnenhälften in kochendem Wasser ca. 4-5 Minuten köcheln. Dann herausnehmen und ausdampfen lassen.

Aus dem Blätterteig acht ca. 10cm x 10 cm große Quadrate schneiden. Die acht Quadrate auf ein Backblech (mit Backpapier!) verteilen.

Jede Birnenhälfte mit der flachen Seite auf ein Teigquadrat legen und etwas in den Teig eindrücken. **Tipp:** Wer möchte, kann den Umriss der Birne mit einer Messerspitze in den Blätterteig einritzen. So geht der Blätterteig um die Birne schöner auf.

Im Backofen bei 200°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen herausnehmen und mit Honig oder Konfitüre bestreichen.