

Birnen im Blätterteig-Kissen



Zutaten:

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



Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden.

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.