



# Williams-Christ-Birne auf Blätterteig gebacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Ein schönes, schnell gemachtes Saison Dessert

## Zutaten

- Für die Williams - Christ Birne auf Blätterteig:
- 200 g Fertigblätterteig
- 4 - 6 mittelgroße, vollreife Birnen
- 2 Cl Birnengeist
- 4 El Aprikosen Konfitüre,
- Etwas frische Zitronenmelisse
- Für das Erdbeermark:
- 350 g frische, deutsche Erdbeeren
- 32 cl Grand Marnier
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad

## Zubereitungsart

### Schritt1

die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, ausstechen.

### Schritt3

Ca. 3 min. kurz in einem leichten Zitronenwasser mit etwas Zimt und Stern Anis blanchieren, auskühlen lassen.

#### **Schritt4**

Von der breiten Seite her, fächerförmig einschneiden, so dass die Birne noch zusammengehalten wird.

#### **Schritt5**

Den Fertigblätterteig etwas dünner ausrollen, die eingeschnittene Birne auflegen, den Blätterteig großzügig anpassen, Reste abschneiden. Auf ein leicht gemehltes Backblech setzen, mit Birnengeist beträufeln, ev. etwas zuckern. Bei ca. 180 ° C, für ca.

#### **Schritt6**

15 - 20 min. herausbacken, noch heiß mit Aprikosenkonfitüre abstreichen.

#### **Schritt7**

Das Erdbeermark:

#### **Schritt8**

Die Erdbeeren putzen, waschen, einige besonders Schöne für die Garnitur zurück lassen.

#### **Schritt9**

Den Rest mit Zucker und Grand - Manier pürieren (Zauberstab) , ev. durch ein Küchensieb streichen. Etwas „Sahnesteif“ hinzugeben um das Erdbeermark sämig zu halten.

#### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt11**

Die Williamsbirne neben dem Erdbeermark anrichten, oder / und mit in Kuvertüre getauchten Erdbeeren und 1 Melisse Blättchen garnieren.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** bunt, einfach, frisch, kalte desserte, saisonal, warm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/williams-christ-birne-auf-blaetterteig-gebacken/>