

TRUFFES-BIRNEN

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 1¼ Std.

Für eine ofenfeste Form

- 4 Birnen (z. B. Kaiser Alexander)
mit schönem Stiel
- 2 Esslöffel Butter, weich
- 2 Esslöffel Rohrzucker

Ungeschälte Birnen in der Mitte quer halbieren, mit einem Pariserlöffel das Kerngehäuse entfernen. Deckel wieder aufsetzen. Birnen mit Butter bestreichen. Rohrzucker in einen tiefen Teller geben, Birnen darin wenden, in die Form stellen.

BACKEN Ca. 1¼ Std. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. In der Zwischenzeit Füllung zubereiten. Birnen herausnehmen, Deckel abheben.

FÜLLUNG

- 25g Butter, weich
- 50g dunkle Schokolade, fein gerieben
- 3 Esslöffel Williams

1 Butter in einer Schüssel mit einer Gabel weich drücken, Schokolade daruntermischen, in die heißen Birnen füllen, Birnendeckel wieder aufsetzen.

2 Williams heiss werden lassen, anzünden, über die Birnen giessen, flambieren. **Achtung:** Nicht unter dem eingeschalteten Dampfzug flambieren!

DAZU PASST Schlagrahm.

