

Rezept

Karamell-Birnen

Ein Rezept von Karamell-Birnen, am 24.02.2024

Zutaten

4 aromatische Birnen (Williams Christ, Packhams)

1/2 TL Zimtpulver

4 EL Butter

4 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Die Birnen schälen und längs halbieren. Mit einem Kugelausstecher die Kerngehäuse ausbohren. Die Birnen längs so in Spalten schneiden, dass sie noch am Stielansatz zusammenhängen.
2. Ofenfeste Teller mit ein wenig Butter bestreichen, die Birnen darauf setzen und fächerartig auseinander drücken (mit einem breiten Messer vorsichtig draufdrücken). Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen. Restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 15 Min. überbacken, bis der Zucker karamellisiert ist. Dazu passen Schlagsahne und Schokoraspel.