

Birne im Blätterteig mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

4 Birnen (mittelgroß)
50 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Blätterteig
30 g Walnüsse
2 EL gemahlene Mandeln



Zubereitung

Die Birnen werden geschält und das Kerngehäuse entfernt (Birnen bleiben ganz).

In einer Pfanne wird der braune und weißer Zucker geschmolzen. Sobald der Zucker anfängt zu schmelzen, werden die gehackten Walnüsse zu dem Zucker gegeben. Die Masse wird mit einem guten Schuß VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abgelöscht und weitergeköchelt, bis alles gut cremig ist. Die Masse wird in die Birnen gegeben. Der Blätterteig wird in Streifen geschnitten und die Birnen werden damit eingewickelt.

Die gemahlene Nüsse werden mit je einem EL braunen und weißen Zucker vermischt. Die Birnen mit dem Blätterteig werden darin kurz gewälzt.

Die Birnen setzt man in eine feuerfeste Schale und backt sie im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten, bis der Blätterteig knusprig braun ist.

Am besten heiß servieren und mit einem weiteren Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör servieren.

[Link zum Rezept: Birne im Blätterteig mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de