Birne auf Blätterteig mit salziger Karamellsoße
Konditormeisterin Theresa Knipschild macht kleine Küchlein aus Blätterteig in Birnenform. Ein fruchtig-knuspriger Dessertgenuss.

Rezept
von Theresa Knipschild für ca. 12 Stück

Zutaten für die Küchlein

- 50 g Butter, sehr weich
- 100 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 3 Prisen Zimt
- 1 Ei
- 2 Rollen Fertigblätterteig aus dem Kühlschrank
- 6 kleine Birnen, nicht zu hart und nicht schon zu weich
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten für die Karamellsoße

- 100 g Zucker
- 20 ml Wasser
- 50 g Butter
- 140 ml Sahne
- 3 Prisen Salz, z. B. Fleur de Sel

Zubereitung
Den Fertigblätterteig ca. fünf Minuten bei Raumtemperatur temperieren lassen, so bricht er beim Aufrollen nicht so schnell.

Das Ei verquirlen. Für die Mandelfüllung Butter, gemahlene Mandeln und die Hälfte des Eis, Puderzucker und Zimt mit einem Schneebesen verrühren.

Die Birnen schälen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Löffel das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälfte mit einem scharfen Messer tief einritzen, ohne sie durchzuschneiden.

Blätterteig entrollen, jeweils eine Birnenhälfte als Schablone auf den Blätterteig legen. Danach die Birnenform mit einem ca. 0,5 - 1 cm Rand schneiden. Birnenblätter ebenfalls aus dem Blätterteig schneiden.

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.

Die ausgeschnittenen Birnenteiglinge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Eventuell zwei Bleche benutzen. Die Teigabschnitte ebenfalls mitbacken. Danach können sie zerkrümelt mit serviert werden.

In die ausgekratzte Vertiefung der Birne - dort, wo das Kerngehäuse vorher war - etwas Mandelfüllung geben. Birnenhälften auf die Teiglinge drücken. Teigrand mit der anderen Hälfte des Eies bepinseln. Rund 18-22 Minuten backen. Darauf achten, dass die kleinen Blätter nicht zu stark bräunen, eventuell etwas Alufolie/Backpapier darüberlegen.

Für die Karamellsoße Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf bernsteinfarben karamellisieren. Dabei den Topf schwenken, nicht rühren. Vorsicht: Karamell ist sehr heiß. Karamell mit Butter und Sahne ablöschen und bei niedriger Hitze unter Rühren köcheln lassen, sodass sich das Karamell löst. Abkühlen lassen. Danach das Salz zufügen. Die gesalzene Karamellsoße hält sich in einem sauberen Glas ca. 5 Tage im Kühlschrank (wird dann aber härter).

Karamellsoße über die Birnenküchlein geben und mit den Birnenblättern und den Blätterteigbröseln dekorieren.

Lauwarm mit Vanilleeis servieren. Wer mag, kann das Birnenküchlein noch mit Puderzucker bestäuben.