



gebackene Birnen

mit warmer Schokoladensoße

• Zutaten:

4 große feste	<i>Birnen</i>
¾ Tasse	<i>Zitronen</i>
¼ Liter	<i>Crème Double (od. Schmand)</i>
225 Gramm	<i>Bitterschokolade</i>
50 Gramm	<i>Kristallzucker</i>
2 Teelöffel	<i>Vanillezucker</i>
100 Gramm	<i>Walnusskerne</i>
einige Stängel	<i>Minze</i>

• Zubereitung:

1. Backofen auf 200° C vorheizen
2. ca. zwei Zitronen auspressen
3. die Birnen schälen, halbieren und entkernen
4. die Birnenhälften in eine Schüssel legen und mit einem Teil des Zitronensaftes begießen
5. dann herausnehmen und mit der Schnittfläche auf eine flache Backform legen
6. den restlichen Zitronensaft dazugeben und mit heißem Wasser auffüllen (ca. 6 mm Flüssigkeitsstand)
7. etwa 15 Minuten im Backofen garen, bis die Birnen weich sind, aber nicht zerfallen
8. mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen
9. für die Schokoladensoße Schokolade mit dem Zucker im Wasserbad schmelzen
10. die Crème double dazugeben und alles glattrühren
11. bei mittlerer Hitze solange rühren, bis eine dickliche aromatische Soße entstanden ist und der Zucker sich vollständig aufgelöst hat
12. den Vanillezucker zugeben und gut verrühren
13. die fertige Soße warmstellen
14. die Walnusskerne auf einem Backblech verteilen
15. den Backofen auf 175° C herunterschalten und auf mittlerer Schiene die Walnüsse ca. 6-7 Minuten rösten, bis die Nüsse goldbraun sind und duften
16. anschließend abkühlen lassen und kleinhacken
17. die Birnen noch einmal in den noch warmen Backofen schieben und anschließend auf einem Dessertteller anrichten
18. die Schokoladensoße darüber geben und mit den gehackten Nüssen und der Minze garnieren
19. nun sofort servieren