

Birnengratin an « Vin cuit »



1 l Wasser
200 g Zucker
1 Zitrone, Saft

6 schöne Birnen

4 Eigelb
4 EL Vin cuit (Birnendicksaft)
2 dl Rahm

Puderzucker

Wasser und Zucker aufkochen, Zitronensaft beifügen.

Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Birnen im Sirup pochieren, in eine Gratinform einschichten.

Gut vermischen und über die Birnen verteilen.

Backzeit: Im auf 180° C vorgeheizten Ofen während 10-15 Min. überbacken.

Heiss oder kalt servieren. Nach Belieben kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.