



hr1-DOLCE VITA

Catherine Jamin

Birne-Ras el Hanout-Streusel

ZUTATEN:

Birnen:

6 kleine Birnen
1 EL Butter
1 EL Zucker
1 Espressolöffel Ras el Hanout

Vanillesauce:

1 Liter Milch
150 g Zucker
3 Eier
1 TL Speisestärke
1 Vanilleschote

Mandelstreusel:

75 g Butter
75 g Zucker
Prise Salz
150 g Mehl
30 g Mandelstifte

ZUBEREITUNG

Für die Streusel Butter, Zucker und Salz mit dem Mehl verkneten. Die Streusel locker flockig auf einen Teller streuen und kaltstellen. Sobald die Streusel kalt sind, mit den Mandelstiften mischen und auf einem Backblech bei 180°C goldbraun backen.

Die Birnen schälen und in Spalten schneiden. Die Spalten in einen Vakuumbutel mit etwas Zucker, Ras el Hanout und der Butter geben und verschließen. Die Früchte bei 85°C ca. 50 Minuten garen.

Für die Vanillesauce etwas kalte Milch mit den 3 Eiern und der Speisestärke verrühren. Die restliche Milch mit Zucker und einer längs halbierten Vanilleschote und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch kocht, den Ansatz dazu geben und die Vanillesauce unter ständigem Rühren bei 82°C abziehen. Danach sofort in eine frische kalte Schüssel füllen und die Sauce kaltrühren.

Sie können die oben genannten Schritte alle vorbereiten. Die Mandelstreusel und die Birnenspalten kann man kurz vor dem Servieren nochmals leicht erwärmen oder die Vanillesauce warm zu dem Dessert servieren. Die Birnenspalten hierfür in kleine Schälchen oder ein schönes Glas geben mit den Mandelstreusel bestreuen und mit der warmen Vanillesauce servieren.