



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube

Hirsch-Entrecôtes mit Dörrfruchtkruste an Wildsauce

Gebackene Birnen-Chalotte auf Zimtrahm

Zutaten: **Zubereitung:**

Gebackene Birnen-Chalotte auf Zimtrahm

<p>300 g Birnen</p> <p>Butter Zucker</p> <p>150 g Brot altbackenes</p> <p>50 g Mandeln gerieben</p> <p>2.5 dl Rahm</p> <p>1 Brief Vanillezucker</p> <p>2 EL Zucker</p> <p>1 EL Mehl</p> <p>2 Stk Eier</p> <p>2 Stk Eigelb</p> <p>1 dl Rahm schaumig geschlagen</p> <p>1 TL Zucker</p> <p>1 Prise Zimtpulver</p> <p>1 EL Mandelblättchen geröstet</p> <p>wenig Zimtpulver</p> <p>4 TL Honig</p>	<p>Birnen geschält, entkernt in feine Würfelchen geschnitten.</p> <p>Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker austreuen.</p> <p>in Scheiben von ca. 2 mm geschnitten. Brotscheiben auslegen, überstehende Teile wegschneiden.</p> <p>mit Birnen mischen und in die Förmchen füllen.</p> <p>Zutaten verquirlen und in die Förmchen giessen.</p> <p>Auf der untersten Rille des auf 180° Grad vorgeheizten Backofens während 20 Min. backen.</p> <p>Zimtrahm: Zutaten verrühren</p> <p>Garnitur: Zimtrahm als Saucenspiegel in die Tellermitte giessen und mit Mandelblätter und Zimtpulver bestreuen. Förmchen stürzen, darauf setzen und je 1 TL Honig darüber geben.</p>
--	---