



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Apérogebäck mit Rauchlachs

Schottische Muschelschale

Guard of honor (Lammrack / Zucchettischiffchen)

Crostata tiepida alle pere con zucchero di canna

Zutaten:

Zubereitung:

Crostata tiepida alle pere con zucchero di canna

500 g	Blätterteig	
2 Stk.	Birnen (zB Kaiser, gute Luise, Abate)	reif, noch fest
1 Stk.	Eiweiss	
2 EL	Rohrzucker	
1/2 TL	Zimt	

Blätterteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche auf ca. 5 mm dick auswallen.
Aus diesem Teig 4 runde Scheiben mit ca. 12 cm Ø ausschneiden und auf eine Backblech legen
Die Birnen schälen, der länge nach halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.
Die Teigunterlage mit etwas Rohrzucker und Zimt bestreuen, die Birnenschnitze darauf legen und den restlichen Rohrzucker und Zimt darüber geben.
Sollten die Birnen zu nass sein, vorgängig den Teigboden mit Eiweiss bestreichen.

Nun in den 190 Grad vorgeheizten Herd schieben und ca. 25 Minuten lang backen

Törtchen noch lauwarm mit Vanille-Glace servieren.