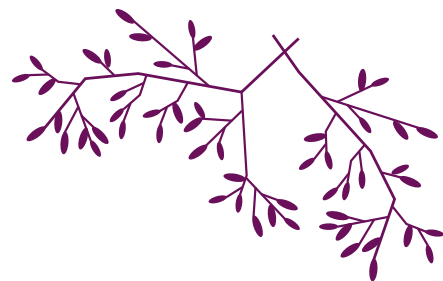


DAS TEAG-WEIHNACHTSMENÜ



Birne

Zutaten:

- 1 Birne pro Person
- 25g Marzipanmasse pro Person
- Etwas Puderzucker
- Blätterteig (¼ Rolle pro Person)
- 1 Eigelb pro Person

Material:

- Apfelstecher
- Nudelholz

- Birne an der Unterseite mit Apfelstecher von Stiel und Kernen befreien
- Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und mit einem Nudelholz die Marzipanmasse dünn ausrollen
- Die Birne komplett in Marzipan einkleiden
- Anschließend den Blätterteig in dünne Streifen schneiden
- Blätterteigstreifen eng um die Birne im Marzipanmantel legen bis Sie von oben bis unten bedeckt ist
- Die eingepackte Birne nun großzügig mit Eigelb einstreichen
- Backofen auf 200 °C vorheizen und die Birne ca. 20-25 min goldbraun backen
- Die Birne zum Abschluss noch mit Puderzucker bestreuen

