

Birnen-Schnitten mit Zimt-Schaum

Für 4 Portionen

450g Blätterteigplatten	4 Birnen, Williams-Christ	4 Eier (Kl. M)
50 g Marzipanrohmasse	130 g Zucker	0,5 TL Zimt
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Butter	1 Vanilleschote
2 EL Amaretto	100 ml Weißwein, trocken	2 EL Puderzucker
4 Stangen Zimt		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und gegebenenfalls auftauen lassen, anschließend in 12 x 12 Zentimeter große Quadrate schneiden. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Die Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und die Birnenspalten mit dem Saft beträufeln. Die Blätterteigquadrate etwa vier Millimeter dünn ausrollen, mittig etwas Marzipanmasse mithilfe einer Reibe raspeln und darauf fächerförmig die Birnenspalten verteilen. 50 Gramm Zucker mit dem Zimt vermischen und über die Birnen streuen. Die Butter in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen. Ein Ei trennen und das Eigelb verquirlen. Anschließend den Teig außen mit einem Messer mehrmals einritzen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Die Blätterteigschnitten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwa 16 bis 20 Minuten im Backofen backen. Für den Amaretto-Schaum die übrigen Eier trennen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark einer Hälfte herauskratzen. Die Eigelbe mit dem Vanillemark und dem übrigen Zucker über einem Wasserbad leicht aufschlagen. Den Amaretto und den Weißwein hinzufügen und weiterschlagen bis die Sabayon eine schöne cremige Konsistenz erhält. Die Sabayon in Tassen oder Dessertgläser füllen und mit den Zimtstangen garnieren. Die Birnenschnitten aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und mit dem Amaretto-Schaum servieren.

Horst Lichter am 21. Januar 2012