

# Dessert

## Knusprige Birnen-Ingwer-Schälchen

### Zutaten

5 – 6 reife Birnen, am besten zwei verschiedene Sorten für extra Aromenvielfalt

2 EL braunen Zucker (Demerara)

1 EL Stärke

2 TL fein gehackten kandierten

Ingwer, etwas Nelkenpulver

Zitronensaft

Zum Anrichten: 6 Porzellanschälchen, ca. 8 Zentimeter Durchmesser und 5 Zentimeter hoch

### Für den knusprigen Abschluss:

5 EL grobe Haferflocken

5 EL braunen Zucker

2 EL fein gehackte Walnüsse

1 TL Zimt, 5 EL Mehl

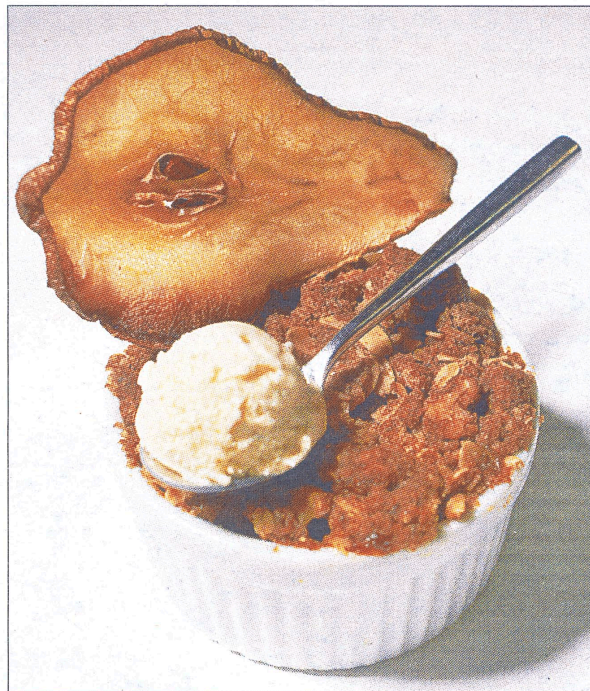
5 EL sehr kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

etwas Vanille,

Vanille-Eis nach Belieben

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft in einer Schüssel mischen. Zucker, Stärke, Ingwer und Nelkenpulver dazugeben, mischen und in entsprechenden Portionen auf die Schälchen verteilen. Die Zutaten für den knusprigen Abschluss (außer dem Vanille-Eis) mit einer Gabel gut mischen, bis eine streuselartige Konsistenz erreicht ist. Dann auf die Birnen in den Schälchen verteilen. Im Backofen etwa 32 bis 35 Minuten backen. Noch warm mit einer Kugel Vanille-Eis krönen.

Rezept von Katja Schumann, Konditormeisterin und Inhaberin von Charlottes Enkel. In der Espresso Bar am Schillerplatz gibt es nicht nur feine Kaffeespezialitäten, sondern auch Katja Schumanns göttliche Tartes, Cup Cakes und Brownies.



Was Süßes zum Schluss:  
Knusprige Birnen Fotos: S. Floß