

# Hier und heute



## **Gegrillte Birnen mit Salzkaramellsauce**

Theresa Knipschild macht gegrillte Birnen. Unter dem Backofen-Grill werden die Saisonfrüchte besonders aromatisch. Ihre herbstliche Kreation serviert unsere Konditormeisterin mit Streuseln und selbstgemachter Karamellsauce.

## **Das Rezept**

(von Theresa Knipschild für ca. vier Personen)

### **Zutaten für die Salzkaramellsauce**

- 150 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 40 g Butter
- 80 ml Sahne
- einige Prisen Fleur de Sel

### **Zubereitung**

Wasser und Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker gleichmäßig bernsteinfarben karamellisiert. Hierfür die Masse nicht verrühren, sondern Topf schwenken. Topf dann von der Herdplatte nehmen und die Butter einrühren, bis sie sich mit dem Zucker verbunden hat. Sahne nach und nach dazugeben und verrühren. Zum Schluss flockiges Salz hinzufügen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die Sauce hält sich verschlossen bis zu zwei Wochen im Kühlschrank.

### **Zutaten für die Streusel**

- 150 g Mehl (z.B. Type 405)
- 80 g kalte Butterwürfel
- 80 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 2 Prisen Muskatnuss
- 1 Prise Zimtpulver

### **Zubereitung**

Für die Streusel Zucker, Butter, Salz und Zimt zügig mit den Händen verkneten. Mehl dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Damit die Streusel nicht zerlaufen, sollten sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

### **Zutaten für die Birnen**

- 4 Birnen
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- Saft einer Zitrone

### **Zubereitung**

Birnen schälen, aber der Stiel bleibt dran. Die Früchte mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen. Nun die Birnen halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Messer das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften mit Ahornsirup oder Honig bepinseln. Streusel auf die Birnen geben und die restlichen Streusel in die Auflaufform geben. Im Backofen bei Ober-/Unterhitze bei 160°C 25 bis 30 Minuten backen. Noch warm mit der Karamellsauce servieren.

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a blurred image of bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the banner.

**Tipp:** Statt im Backofen können Sie die Birne auch für ca. 25 Minuten bei 160°C indirekter Hitze in einer feuerfesten Form auf dem Grill grillen.