



Rahmbirnen

Für 4 Personen

Zutaten

4 EL Zucker 1 TL Zimtpulver 4 frische
Birnen 2 dl Vollrahm etwas Butter um
Gratinform auszustreichen 4 Kugeln
Vanilleglace

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °vorheizen. Zucker und Zimt mischen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen, ohne dass ein durchgehendes Loch entsteht.
2. Die Birnen mit der Schnittfläche nach oben in die mit Butter ausgestrichene Gratinform legen und mit einem Esslöffel Zimtzucker bestreuen. Den flüssigen Rahm in die Höhlung geben, so dass ein Teil davon über die Birnen in die Form fließt.
3. Die Rahmbirnen etwas 30 Minuten backen. Dann mit dem restlichen Zimtzucker bestreuen und bei starker Oberhitze weiterbacken, bis die Birnen caramelisiert sind. Dann mit einer Kugel Vanilleglace servieren.