

Birnenauflauf

75 g	Zucker
3	Eier
2 EL	Griess
1/2	Zitrone, abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft
200 g	Mascarpone
50 g	Baumnußkerne oder Haselnüsse, grob gehackt
75 g	Schokolade, z.B. Crémant, in ca. 1/2 cm grossen Würfeln
4	weiche Birnen, geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt, in dünnen Schnitzen
2 EL	Aprikosenkonfitüre, erwärmt
1 EL	Pinienkerne

- Zucker und Eier rühren, bis die Masse hell ist
- Die restlichen Zutaten bis und mit Birnenschnitzen zugeben, gut mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen
- **Backen:** ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dann die Oberfläche mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen
- Weitere 5 Minuten backen

Rezept: Betty Bossi