REZEPT FÜR BIRNEN IM TEIG

BIRNEN IM TEIG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 80 Min.

Zutaten

- 10-12 Scheiben trockenes Brot oder Zwieback
- 500 ml Milch
- 400 g Speck
- 1 Dose Birnenhälften
- 2 Eier
- 80 g SweetFamily Feiner Zucker

2693

ZUBEREITUNG

805	27.3	88.4	38.2
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Portion	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Brot in Milch einweichen, bis es die Milch aufgesogen hat. Speck in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit etwas Speck ausreiben. Birnen abtropfen lassen (Saft dabei auffangen), in die Auflaufform geben. Seiten der Form mit einem Teil der Speckscheiben auskleiden.

2. Eier und Zucker zum eingeweichten Brot geben und alles zu einer Masse verarbeiten. Auf den Birnen verteilen, mit restlichen Speckscheiben belegen.

3. Im heißen Ofen ca. 60 Minuten backen. Zum Schluss nach Wunsch etwas aufgefangenen Birnensaft darüber geben.