

BIRNEN IM TEIG



BIRNEN IM TEIG

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 4 Personen | 80 Min.

Zutaten

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



2500

ZUBEREITUNG

805

Kcal

pro Portion

27.3

Gramm

Eiweiß

88.4

Gramm

Kohlenhydrate

38.2

Gramm

Fett

1. Mit dem Speck eine Auflaufform ausreiben. Den Boden der Auflaufform mit den Birnenhälften bedecken, die Seiten der Form mit einem Teil des Specks.
2. Das trockene Brot in Milch einweichen bis es die Milch aufgesogen hat, Eier und Zucker hinzufügen und das Ganze zu einer Masse verarbeiten. Die Masse auf die Birnen geben, darüber die restlichen Speckscheiben legen.
3. Für 60 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen. Zum Schluss ganz nach Wunsch etwas Birnensaft aus der Dose darüber geben.

Obst: Birne