

Birnen-Jalousie mit Zimtsauce für 5 Personen

Birnen-Jalousie
200g Blätterteig
300g Birnen geschält. Ohne
Kerngehäuse
15g Butter
10g Zitronensaft
20g Zucker
20g Sultaninen
15g Weisswein
Zimt
Ei zum bestreichen
Puderzucker
Haselnüsse gemahlen

Birnen Sechsteln und in feine Scheiben schneiden. Birnenscheiben mit Butter, Zitronensaft, Zucker, Sultaninen, Weisswein und Zimt nur kurz andünsten. Die Birnen in einem Sieb abtropfen. Die gesammelte Flüssigkeit erneut auf den Herd und einkochen lassen, bis es Sirupartig ist. Den Sirup leicht auskühlen lassen und mit den Birnen mischen. Blätterteig in 5 längliche Rechtecke schneiden. (Kommt auf die Personenzahl und die Grösse des Blätterteigs an). Auf eine Seite des Rechtecks ein wenig Haselnüsse drüberstreuen und 1-2 Esslöffel von den Birnen draufgeben. Den Rand mit Ei bestreichen und zuklappen und mit einer Gabel den Rand andrücken. Jetzt auf der Oberseite Jalousie artige Streifen in den Blätterteig schneiden. Jeweils 1cm vom Rand entfernt. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 – 20min ausbacken. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen und anrichten.

Zimtsauce
400ml Milch
Zimt gemahlen
100g Eigelb
55g Zucker
Prise Salz

Milch mit gewünschter Menge Zimt aufkochen.
Eigelb und Zucker cremig rühren. und die aufgekochte Milch rührend zum Eigelb geben. Die Masse in die Pfanne zurückgiessen und vorsichtig zur Rose erhitzen (bis auf 85°C)
Die Sauce durch ein Sieb passieren und servieren.

