



SLOW GOODS

Rezept: Anastasia Lammer
Bild: Andrea Mäusli



Schokoladen „Dutch Baby“ mit karamellisierten Birnen

Zubereitungsdauer ca. 65 min
Für 2 Personen

Zutaten

3 Eier
2 dl Milch
100 g Weissmehl
2 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
5 EL Zucker
6 EL Butter
2 Williams-Birnen
2 Prisen Zimt
1 TL Zitronensaft
50 g dunkle Schokolade
2 EL Griechischer Joghurt
Puderzucker

Zubereitung

Teig vor- und zubereiten

Eier, Milch, Mehl, Kakaopulver, Salz und 3 EL Zucker zu einem glatten Teig verrühren.

Ofen vorheizen und backen

Backen: Ofen auf 220°C vorheizen. 4 EL Butter in eine feuerfeste Bratpfanne geben, in den Ofen stellen und schmelzen. Teig dazugeben. Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen. Hitze auf 180°C reduzieren und ca. 5 Min. fertig backen.

Birnen rüsten und karamellisieren

In der Zwischenzeit die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer weiteren Pfanne schmelzen, Birnenscheiben hineingeben und mit Zimt, Zitronensaft und 2 EL Zucker ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Schokolade schmelzen & Dutchy fertigstellen

Schokolade bei niedriger Temperatur in einem Topf schmelzen. „Dutch Baby“ aus dem Ofen nehmen. Karamellierte Birnen, Schokoladensauce und Joghurt darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben und noch heiss servieren.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](#)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium