

Birnenbettelmann

Bettelmann ist ein traditionelles Rezept zur Resteverwertung von altbackenem Brot. Passend zum Herbst backen wir ihn mit saftigen Birnenwürfeln und servieren dazu selbstgemachte Karamellsoße.



Portionen: 2

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für den Birnenbettelmann:

- 200 g Rosinenstuten vom Vortag
- 50 g zimmerwarme Butter, aufgeteilt
- 1 große Birne (etwa 200 g)
- 50 ml Weißwein (alternativ Apfelsaft)
- Abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 2 Eier
- Salz
- 40 g Zucker, aufgeteilt
- 200 ml Milch
- ¼ TL Vanillepaste
- 20 g Mandelstifte

Außerdem:

- 1 Rezept Heimathäppchen-Karamellsoße
- Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Utensilien:

- Elektrisches Handrührgerät

Zubereitung:

- **Für den Birnenbettelmann** den Rosinenstuten zuerst in ein Zentimeter dicke Scheiben, dann in Würfel von einem Zentimeter Kantenlänge schneiden.
- Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Stutenwürfel darin unter regelmäßigem Rühren von allen Seiten goldbraun anrösten.
- Auf einen Teller gießen und beiseite stellen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Eine kleine Auflaufform mit der restlichen Butter gut ausfetten.
- Die Birne schälen und Stiel, Kerngehäuse und Blütenansatz entfernen und das Fruchtfleisch in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden.
- Gemeinsam mit dem Weißwein in einen kleinen Topf füllen, aufkochen und bei niedriger Hitze und aufgelegtem Topfdeckel dünsten, bis die Birnenwürfel gar, aber noch bissfest sind, etwa 10 Minuten.
- Abgeriebene Zitronenschale unterrühren, die Birnenwürfel ein Schälchen umfüllen und kurz abkühlen lassen.
- Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen, sobald das Eiweiß gut schaumig ist.
- Eigelbe, Milch, restlichen Zucker und Vanillepaste verrühren.
- In einer Schüssel Stuten- und Birnenwürfel sowie die Eiermilch gründlich mischen, dann den Eischnee locker unterheben.
- Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen, glattstreichen und mit den Mandelstiften bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Birnenbettelmann appetitlich goldbraun und in der Mitte durchgebacken ist, etwa 30 Minuten.
- In der Zwischenzeit die Heimathäppchen-Karamellsoße nach Rezept zubereiten und beiseite stellen.
- Den Birnenbettelmann aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und mit der Karamellsoße servieren – **Mahlzeit!**