

Gaishirtle mit Kakaoflädle und Karamellsauce



Zutaten:

- **Für die Gaishirtle**
- 8 kleine reife Gaishirtle (Mini-Birnen aus Württemberg)
- 150 ml Birnensaft
- 50 g Zucker
- 50 ml Weißwein
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Zitronensäure

- **Kakaoflädle** (für 8 kleine, oder 4 große, dünne Flädle)
- 50 g Mehl
- 20 g Kakao
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 2 Eier (Größe L)
- 25 g flüssige Butter
- Eine Prise Salz

- **Karamellsoße**
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 100 ml Birnensaft



Hinweis: Ein Rezept für Sauerrahmeis gibt`s in unserer Rezeptdatenbank oder im Blogarchiv. Dazu den Begriff Sauerrahmeis in das Suchfenster eingeben.

Zubereitung

Für die pochieren Gaishirtle die Birnen schälen, so dass die Stiele dran bleiben. Von unten mit einem spitzen Messer das Kerngehäuse aushöhlen, so dass die Birne unverletzt bleibt. Den Zucker mit dem Wein, dem Wasser und allen Gewürzen zusammen aufkochen lassen. Die Birnen nebeneinander hineinstellen, so dass sie vollständig mit dem Fond bedeckt sind. Eine Minute aufkochen, dann Topf von der Kochstelle nehmen. Im Kochsud auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Birnen aus dem Sud nehmen. Den Sud auf ein Drittel

einkochen. Damit die Birnen zum Servieren beträufeln.

Für die Schokoflädle die Butter schmelzen. Die flüssige Butter, Milch, Eier und ein kleine Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Mehl mit Kakao mischen und nach und nach begeben. Mit dem Pürierstab zu einem dünnflüssigen Teig verquirlen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen. Dann Nochmal gut durchrühren und anschließend in einer antihafbeschichteten Pfanne (Pfanne mit wenig Öl auspinseln) dünn ausbacken.

Für die Karamellsauce den Zucker in einem Topf karamellisieren (erhitzen), bis er hellbraun geworden ist. Mit Sahne aufgießen und vorsichtig rühren. Dann Birnensaft dazu gießen und alles langsam zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen und kaltstellen. Vor dem Servieren nochmals durchrühren. Falls die Sauce zu dick geraten ist, mit etwas Sahne verdünnen.

Zum Anrichten alles dekorativ auf einem Teller geben. Mit einer Kugel Sauerrahmeis servieren (Rezept für Sauerrahmeis gibt`s in unserem Blogarchiv)