

# Birne im Teigmantel

---

## Zutaten:

4 feste Birnen, z. B. Conference  
wenig Rahm / Sahne  
200 g Mürbeteig  
50 g Zartbitterschokolade 70% Kakaoanteil, gerieben  
30 g Haselnüsse, gerieben  
80 g Rahm / Sahne  
Puderzucker

Trichter: Normalposition  
Deckel: geschlossen  
Grillzubehör: Grillrost,  
Back- oder Pizzablech  
Vorheizen für Früchte:  
200 °C, 5 Minuten, Stufe 2  
mit geschlossenem Deckel  
Grillzeit: 15 Minuten  
Vorheizen für Teigmantel:  
250 °C, 5 Minuten  
Grillzeit: 25 Minuten

## Zubereitung:

1. Grill 3 Minuten auf 200 °C indirekt vorheizen.
2. Birnen mit dem Apfelausstecher aushöhlen (entkernen), Stiel beiseitelegen. Früchte einzeln in Alufolie einpacken, auf den Rost legen, etwa 15 Minuten bei 200 °C indirekt grillen. Schokolade, Haselnüsse und Rahm verrühren. Birnen aus der Folie nehmen, Masse einfüllen.
3. Teig zwischen Backpapier ausrollen, 4 Quadrate von 20 cm Länge schneiden. Birnen in die Mitte stellen, den Teig vorsichtig rundum hochziehen und gut zusammendrücken, Birnenstiel daraufsetzen. Teigmantel mit Rahm bestreichen.
4. Grill 5 Minuten auf 250 °C vorheizen.
5. Backpapiere im Durchmesser (Quadrate) der Birnen schneiden, auf das Backblech legen, Birnen daraufsetzen. 5 Minuten bei 250 °C backen. Hitze auf 200 °C zurückschalten, weitere 20 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.