



Schoko-Birnen-Plunder

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,

lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zubereitung

1 Gipfeli/Plunderteig von Leisi

3 Branchli

1 - 2 Birnen

Puderzucker

1 Zitrone

Teig in 6 Rechtecke schneiden und auf dem Papier auf ein Backblech legen.

Branchli in Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen

Birnen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und Puderzucker bestreuen.

Teigecken über die Birnen legen und andrücken.

20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.