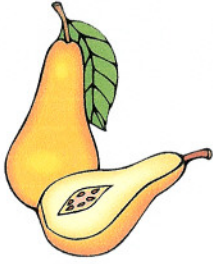


Vanillebirne in der Folie



Für 4 Personen

4 grosse, reife Birnen

Saft von 1 Zitrone

6 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

3 bis 4 Esslöffel Wasser

2 Vanilleschoten

1. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse sorgfältig herausschneiden und die Früchte sofort mit dem Saft von einer halben Zitrone bestreichen, damit sie sich nicht braun verfärben. Bei jeder Birnenhälfte ein Stück am Boden abschneiden, damit sie gut << steht >>.

2. In einer kleinen Pfanne die Aprikosenkonfitüre mit dem restlichen Zitronensaft und dem Wasser erwärmen, bis sie flüssig wird.

3. Auf der Arbeitsfläche vier grosse Blätter Backpapier oder Alufolie ausbreiten und je eine Birnenhälfte darauf setzen. Einen Viertel der warmen Konfitüre darauf geben. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und je eine Hälfte sowie etwas herausgekratzte Samen auf die Birnen geben. Die Backpapiere zu Paketen verschliessen und auf ein Blech geben.

4. Die Birnen in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens einschieben und während 15-20 Minuten backen. Auf Tellern anrichten und sofort servieren; die Birnenpakete werden erst am Tisch geöffnet. Dazu Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.