

## Informationen zur Sendung vom 19.09.2025

### Birne im Schlafrock

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für 4 – 8 Portionen

##### Eingelegte Birne

Ca. 1 kg festkochende Birnen (zum Beispiel Sorte Conference)  
2 Sternanis  
1 Lorbeerblatt  
1 Zimtstange  
1 unbehandelte Zitrone  
80 g Zucker

##### Füllung

150 g Frischkäse  
150 g Kekskrümel  
1 TL Zimt  
100 g Konfitüre (zum Beispiel Preiselbeere)

##### Mürbeteig

300 g Weizenmehl Type 405  
200 g Butter  
100 g Kristallzucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
Öl oder Butter für die Formen

##### Außerdem

8 schöne Salbeiblätter  
Schlagsahne zum Garnieren

#### Zubereitung

Für den Birnensud das Wasser mit Zucker und den Gewürzen verrühren. Etwas Zitronenschale hineinreiben, den Saft dazu pressen und aufkochen. Währenddessen die Birnen im Ganzen schälen und den Stiel – wenn vorhanden – nicht abschneiden. Das untere Ende ein wenig begradigen. Das Obst in den heißen Fond geben, zwei bis drei Minuten köcheln und anschließend im Sud vollständig abkühlen lassen. Die Birnen sollten nicht zu weich werden, da sie später beim Backen noch nachgaren.

Für den Mürbeteig die zimmerwarme Butter, das Ei und den Zucker mit einem Handrührgerät zwei bis drei Minuten verquirlen. Mehl und eine Prise Salz zugeben. Mit den Händen alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Flüssigkeitsbedarf – falls das Ei zu klein war – etwas kaltes Wasser zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und mit Folie oder einem Teller abdecken. Circa 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Frischkäse mit drei Esslöffeln Konfitüre und den Kekskrümeln zu einer festen Masse vermischen. Aus der restlichen Konfitüre mit etwas Saft ein Fruchtpüree rühren. Beides bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Die Birnen abtropfen lassen und mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse von unten herauslösen. Anschließend in den Hohlraum die vorbereitete Füllung hineindrücken.

Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen und acht Kreise ausstanzen. Jeweils in die Mitte der Kreise ein Loch stechen und den Teig durch den Stiel über die Birne ziehen (siehe Video). Einen kleineren Kreis ausstechen und die Birnen von unten verschließen. Damit das Ganze nicht zu sehr klebt, kann man die Hände in ein wenig Mehl tauchen.

## Informationen zur Sendung vom 19.09.2025

### Birne im Schlafrock

Von Ulla Scholz

Die Mulden einer Muffinform oder von passenden einzelnen Formen einölen – beziehungsweise buttern – und jeweils eine Birne hineinsetzen. Im Ofen auf mittlerem Einschub bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Die Birnen im Schlafrock aus der Form nehmen und jeweils ein Salbeiblatt oben anstecken.

### Anrichten

Auf die Teller etwas Sahne geben, eine oder zwei Birnen darauf platzieren und mit Fruchtpuree und Puderzucker verschönern.

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

1 kg Birnen zu 2,99 Euro; 200 g Haushaltszucker zu 0,20 Euro; Gewürze: Sternanis, Lorbeerblätter, Zimtstange und Salz pauschal zu 0,25 Euro; 1 Bio-Zitrone zu 0,30 Euro; 300 g Weizenmehl zu 0,30 Euro; 200 g Butter zu 1,80 Euro; 1 Bio-Ei zu 0,35 Euro; Frischkäse zu 0,80 Euro; Kekskrümel als Resteverwertung zu 0,00 Euro; 200 g Sahne zu 0,99 Euro; Wildpreiselbeere oder Konfitüre zu 1,65 Euro; Salbei zu 0,20 Euro.

**Pro Birne mit Sahne 1,22 Euro.**

**Wenn die Birnen aus dem eigenen Garten oder von den Nachbarn kommen: Pro Birne mit Sahne 0,85 Euro.**

### Kleine Veränderungen

Den Kochsud könnte man auch mit Weißwein oder Rotwein verfeinern. Hier im Rezept wird der Sud nicht weiterverarbeitet. Man könnte ihn jedoch mit etwas Stärke binden und als Sauce reichen. Auch einfrieren ist möglich, um zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal darin Birnen zu pochieren.

Die Füllung kann beliebig variieren. Wenn es schnell gehen soll, einfach nur Marzipankartoffeln in die Birnen stecken. Auch Kekskrümel, mit eingelegten Rumrosinen zu einer Paste verknetet, schmecken gut. Preiselbeerkonfitüre, die das Innere der Birne ausfüllt und später beim Anschneiden schön herausfließt, ist auch fein. Dafür wird die Birne nach dem Füllen von unten mit etwas Teig verschlossen oder ein kleiner Keks als Verschluss angebracht. So kann die Konfitüre nicht vorzeitig auslaufen.

Als weitere Beigaben passen Vanillesauce oder Vanilleeis. Am besten schmecken Birnen im Schlafrock, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen. Falls aber Gebäck übrigbleibt, schmecken die Birnen am nächsten Tag auch kalt, so wie ein saftiger Kuchen.

Oder im Airfryer noch einmal kurz aufbacken. Der Airfryer bietet sich auch an, um Strom und Zeit zu sparen. Besonders dann, wenn kleine Mengen gefragt sind.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**