

## Birnen-Brownies

### Zutaten für vier Personen

Für die Brownies:	150 g Zartbitterschokolade	Für die Vanillesabayon:
300 ml Weißwein	100 g Butter	120 ml Milch
175 g Zucker	4 Eier	4 Eier
1 Zitrone	75 g Crème fraîche	50 g Zucker
1 Zimtstange	150 g Mehl	1 Vanilleschote de Tahiti
2 Nelken	1 TL Backpulver	
1 Sternanis	Salz	
9 Birnen, klein		

### So bereiten wir die Birnen-Brownies zu

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

1. Für die Brownies: Die Zitrone auspressen und den Saft mit Weißwein, 100 Gramm Zucker, der Zimtstange, Nelken und Sternanis aufkochen lassen und die Hitze reduzieren.
2. Die Birnen schälen und von unten, falls zur Hand, mit einem speziellen Parisienne-Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Birnen in den leicht köchelnden Weinsud geben und circa zehn Minuten pochieren. Anschließend vom Herd nehmen und in dem Weinsud abkühlen lassen.
3. Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
4. Ein kleines Backblech, etwa 20 mal 20 Zentimeter, oder eine entsprechende Form mit Backpapier auslegen. Eier mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz etwa fünf Minuten schaumig aufschlagen. Dann zuerst Crème fraîche, danach die flüssige Schokoladen-Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.
5. Den Brownieteig auf das Backblech gießen und die pochierten Birnen hineinsetzen. Das Ganze circa 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen.
6. Für die Vanillesabayon: Die Eier trennen und das Mark einer Vanilleschote heraus kratzen. Milch, Eigelbe, Zucker und das Vanillemark über einem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas weiterschlagen.