

Gratin Belle-Hélène

für 2 Personen

z. B. Weggli oder Brötchen (1–2 Tage alt)
2 gefettete Portionen-Gratinformen, je ca. 4 dl

2 **Brötchen** (je ca. 40 g)

in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden

Bratbutter, zum Rösten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Broteischnen leicht rösten, beiseite legen

3 **Birnen**, z. B. Conférence, Gute Luise, Williams

schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, 4 ca. 1 cm dicke Scheiben für die Garnitur schneiden, beiseite legen, Rest in Würfeli schneiden

1 dl **Birnen- oder Apfelsaft**

aufkochen, Birnenscheiben und -würfeli beigegeben und ca. 5 Min. kochen, abtropfen. Flüssigkeit über die Brotscheiben giessen

50 g **dunkle Schokolade**

in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden

2 Esslöffel **Baumnüsse**, gehackt

alles mit den Brotscheiben und Birnenwürfeli in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Mit den Birnenscheiben garnieren

Guss

2 dl **Milch**

1 **Ei**

1½ Esslöffel **Birndicksaft** oder flüssiger Honig

2 Teelöffel **Williams** oder Rum

½ Teelöffel **Vanillezucker**

alles gut verrühren, darübergiessen

Backen: 20–30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passt: Schokoladesauce oder steif geschlagener Rahm, mit Zucker und Schokoladepulver verfeinert.

Tip

An Stelle von Brötchen Panettone- oder Kuchenresten verwenden.

