

# Rezept Birnenauflauf mit Speck

## Rezept Birnenauflauf mit Speck

### Zutaten:

200g Frühstücksspeck  
100g Margarine oder Butter  
150g Zucker  
200g Mehl  
55g Speisestärke  
1,5g Birnen  
3 Eier  
3El Milch  
1Tl Backpulver  
1Pk Vanillinzucker  
1 unbehandelte Zitrone  
1Prise Salz  
1/4l Wasser  
1/2l Zimtstange  
2El Zitronensaft

### Zubereitung:

Fett ein wenig erwärmen und schaumig rühren, 100g Zucker, Vanillinzucker und mit den Eiern verrühren. Nach und nach gebe ich die Milch dazu.

Dann Mehl mit nur 50g der Speisestärke, Backpulver, Prise Salz, und den geriebene Schalen einer halben Zitrone verrühren.

In einer Feuerfestenform verteile ich 2/3 des Frühstücksspecks, stelle dies auf den Herd und lasse den Speck aus.

Die geschälten Birnen halbiere und entkerne ich, 1kg der Birnen verteile ich auf dem Speck in der Form und den Teig darüber füllen, den restlichen Frühstücksspeck auf den Teig legen.

Das ganze schiebe ich dann bei 200° 45 Min. in den Backofen. Die restlichen Birnen schneide ich in Würfel . Von dem Wasser entnehme ich 2 El und verrühre die Stärke. In dem restlichen Wasser Birnenstücke, Zimtstange , Zucker, Zitronensaft und den Rest abgeriebene Schale der anderen halben Zitrone alles zum kochen bringen. Nicht länger als 10Min. bitte.

Zitronenstange bitte herausnehmen und die hälfte Zehrmusen. Speisestärke unterrühren und wieder alles zum kochen bringen.

Birnenkompott wieder mischen und auf den Auflauf verteilen oder extra dazu verteilen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)