

## Birnentimbal

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



### Zutaten:

#### Grießmasse:

- ½ l Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- ½ Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen Aroma
- 60 g Grieß
- 4 Dotter (Größe M)
- 160 g gesiebter Staubzucker
- 12 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine (oder 2 Pck. Dr. Oetker Gelatine gemahlen)
- ¼ l flüssiges Schlagobers
- 4 - 5 KL Birnenlikör

#### Schokolade-Soße:

- ½ l flüssiges Schlagobers
- 150 g Kochschokolade
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

#### Zum Verzieren:

- 200 g gedünstete Birnenwürfel
- Dr. Oetker Pistazien gehackt

- 1 Grießmasse:**  
Für die Masse Milch mit Salz, Vanille-Zucker und Aroma aufkochen. Grieß einrieseln lassen, ca. 5 Min. kochen und zugedeckt ca. 1/2 Std. ausdünsten lassen.
- 2** Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren und unter den heißen Grießbrei heben. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen. Bei beginnender Gelierung Schlagobers und Birnenlikör unterheben.
- 3** Die Masse in kalt ausgespülte Auflaufförmchen füllen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- 4** Die Förmchen kurz ins heiße Wasser tauchen und auf Dessertteller stürzen.
- 5 Schokolade-Soße:**  
Für die Soße Schlagobers, Schokolade und Vanille-Zucker unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen lassen.
- 6** Das Birnentimbal mit Birnenwürfel und Schokoladen-Soße anrichten und mit Pistazien verzieren.