

Birnen im Teig



*500 g Speck in dünnen Scheiben
100 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1/2 Liter Milch
1 kg Birnenspalten
Birnsaft*

*Zwei Auflaufformen ausbuttern und mit der Hälfte des Specks belegen. Die Hälfte des Teigs auf den Speck verteilen, danach die gedünsteten Birnen einlegen und mit dem restlichen Teig bedecken. Danach den restlichen Speck auflegen und Butterflöckchen darauf geben.
Bei 175 Grad im Backofen 45 Minuten backen.*

Für die Sauce Birnsaft andicken und einige Birnensüßchen zugeben. Warm essen!!