



Birne tatin mit Gallo essigs aus D.O.-Madeira wein



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Wirtschaftlich



Com quem?

Zwei



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 100ml Gallo Natives
Olivenöl Extra Mild Clássico

 100ml Creme des Gallo
Essigs aus D.O.-
Madeirawein

- 4 rocha-Birnen
- 150g zucker
- 160g blätterteig
- zimt, gemahlen

Modo de preparação

1

Die Birnen schälen und in Stücke schneiden.

2

Die einzelnen Backformen mit Olivenöl einfetten und den Zucker, den Essig, die Birnen und eine Prise Zimt auf den Boden geben.

3

Den Blätterteig auswellen und runde Formen mit der Größe der Backformen ausschneiden. Die Birne mit der Gabel einstechen und daraufsetzen.

4

Im Ofen bei 180 °C für 25 Minuten backen.

5

Die Formen entfernen, solange sie noch heiß sind und mit Zimt bestreut servieren.

Produtos utilizados



Clássico
Natives Olivenöl Extra



*Essigs aus D.O.-
Madeirawein*

Ausgewählte Essigsorten



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide