



# 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](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide