



#### Zutaten (für 8 Personen)

- 2 große Birnen
- 20 g Butterschmalz
- 1 Vanilleschote
- 200 g süße Sahne
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 1 TL Birnengeist
- 3 bis 4 EL brauner Zucker
- Minze zum Verzieren

## BIRNEN-CRÈME-BRÛLÉE

- 1** Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, längs in dünne Scheiben schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Birnenscheiben ca. 5 Minuten glasig dünsten, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.
- 2** Vanilleschote längs halbieren, Mark herausschaben. Sahne, Milch, Zucker, Zimt, Vanilleschote und Mark aufkochen und 3 Minuten fortkochen, Vanilleschote entfernen und abkühlen lassen. Eigelbe, Ei und Birnengeist verrühren und in die Milch-Sahne-Mischung unterrühren.
- 3** Birnen auf acht Auflaufförmchen (Fassungsvermögen 125 ml) verteilen, mit der Sahnemasse übergießen und in die Fettpfanne stellen. Kochendes Wasser ca. 2 cm hoch in die Fettpfanne gießen. Auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen setzen bei 115 Grad (Umluft) und 45 bis 50 Minuten stocken lassen.
- 4** Herausnehmen und über Nacht kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner oder unter dem vorgeheizten Grill des Backofens goldbraun karamellisieren. Mit Minze verzieren.

Zeitaufwand: 60 Minuten (ohne Backzeit),

Nährwerte pro Portion: 179 kcal, 750 kJ

## FEHLER ENTDECKEN

**Machen Sie mit und finden Sie die Unterschiede: Wie viele Fehler haben sich im unteren Bild eingeschlichen?**



## BLUETOOTH-KOPFHÖRER ZU GEWINNEN

Finden Sie die richtige Antwort. Wir verlosen drei hochwertige Bluetooth-Kopfhörer von Teufel in trendigem Design. Schicken Sie uns eine Postkarte oder faxen bzw. mailen Sie uns die Lösung:



**LSW – Stichwort Rätsel**

**38432 Wolfsburg**

**Fax: 05361 189-3709**

**E-Mail: kommunikation@lsw.de**

**Einsendeschluss ist der 15. Januar 2021**

Die Lösung des letzten Gewinnspiels (Sudoku): **9**

Teilnahmeberechtigt sind alle, die mindestens 18 Jahre alt sind und ihren Wohnsitz in der Bundesrepublik Deutschland haben. Jede Person darf nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme über automatisierte Massenteilnahmeverfahren Dritter ist unzulässig. Der Gewinn wird unter allen richtigen Lösungswörtern verlost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht in bar ausbezahlt. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Der Versand der Gewinne erfolgt nur innerhalb Deutschlands. Diese Teilnahmebedingungen gelten für alle Gewinnspiele in diesem Heft.

Hinweis zum Datenschutz: Alle personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zwecke aller im Magazin enthaltenen Gewinnspiele erfasst und verwendet und nach Ablauf der Verlosung gelöscht. Mehr zum Datenschutz unter: [www.lsw.de](http://www.lsw.de)