

Birnen - Pizzoccheri

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Weissmehl,
75	ml	Milch,
75	ml	Sahne,
3		Eier,
2	Ltr.	Wasser,
100	Gramm	Zucker,
50	Gramm	Butter,
3	groß.	Birnen (sie sollten beim Kochen nicht zerfallen)

Anleitung:

Mehl, Milch, Sahne und Eier in eine Schuessel geben und so lange sorgfaeltig Wasser dazugeben bis ein zaehfluessiger Teig entsteht. Wenn er nur noch schwer von der Kelle faellt, auf ein nasses Holzbrett streichen und mit einem Messer dicke Spaetzle in das kochende Wasser schaben. Wenn die Pizzoccheri an die Oberflaeche steigen herausnehmen, kalt abspuelen und abtropfen lassen.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Butter untermischen. Etwas Wasser dazufuegen und auf kleinem Feuer den Zucker auflösen. Die duennen Birnenscheiben hineinlegen und 10 Minuten schmoren lassen. Die weichen mit Karamell ueberzogenen Birnenscheiben unter die Pizzoccheri mischen und diese Mischung in heisser Butter knusprig anbraten.