

# Birnen-Rahmschnitte mit Zimtglace

## Zutaten für:

6 Portionen

1		Blätterteig
175	Gramm	Birnweggenfüllung
1		Birne, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
180	ml	Rahm
2		Eier
2	Essl.	Zucker
6		Portionen Zimtglacé

## Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in eine längliche Kuchenform legen und mit einer Gabel einstechen.

Die Birnweggenfüllung auf dem Teig verstreichen. Die ganz dünnen Birnenscheiben darauf verteilen.

Für den Guss Rahm, Eier und Zucker mischen und über die Birnen verteilen.

Im Ofen ca. 35 Min. backen.

Mit einer Kugel Eis servieren.