

# GLUTENFREIE SÜßE MAISPUFFER MIT KARAMELLBIRNE SCHNEEKOPPE

Autor: Gast, 22.04.2019

## Zubereitung:

Zubereitungszeit: 60 Minuten

### Zubereitung:

Für die Karamellbirnen Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiß abspülen, Schale fein abreiben, die Hälfte davon für die Maispuffer beiseite stellen. Zitrone auspressen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in dicke Spalten schneiden. Mit 3 EL Zitronensaft beträufeln.

Zucker in einen weiten Topf geben und bei kleiner Hitze langsam zu goldgelbem Karamell schmelzen lassen. Mit 200 ml Wasser ablöschen (Vorsicht, das spritzt!), und kochen lassen, bis der harte Karamell aufgelöst ist. Birnenspalten, Vanillemark und -schote sowie die Hälfte der Zitronenschale hinzugeben. Bei mittlerer Hitze die Birnen 5 Minuten dünsten, Topf von der Kochstelle nehmen und die Birnen im Sud abkühlen lassen. Vanilleschote herausnehmen.

Für die Maispuffer Milch mit Salz und restlicher Zitronenschale aufkochen. Maisgrieß und SCHNEEKOPPE Glutenfrei Mehlmischung unter kräftigem Rühren einstreuen. Bei ganz kleiner Hitze ca. 10 Minuten leise köcheln lassen, dabei kräftig rühren. Abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen und unter den Maisbrei mischen. Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen und behutsam unter die Maismischung heben. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Teig portionsweise von beiden Seiten 12-16 goldgelbe kleine Puffer braten (evtl. im Backofen bei 75 Grad warm stellen, bis alle Puffer gebraten sind). Mit den Karamellbirnen und etwas Karamellsud anrichten.

Guten Appetit!

## Zutaten für 4 Personen:

|           |  |
|-----------|--|
| 1/2       | Vanilleschote                                |
| 11111     | Zutaten für 4 Personen: Karamellbirne        |
| 1         | Bio Zitrone                                  |
| 4         | Birnen                                       |
| 100 g     | Bio Rohrzucker Cristallino, Rapunzel         |
| 11111     | Zutaten für die Maispuffer:                  |
| 400 ml    | Milch: Kann auch Minus L sein (laktosefrei). |
| 1 Prise   | Salz   |
| 100 g     | Maisgrieß                                    |
| 25 g      | Sonnenblumen Kernbrot Mischung, SCHNEEKOPPE  |
| 2         | Eier   |
| 40 g      | Zucker                                       |
| 2-3 Essl. | Butterschmalz zum Braten                     |