

## **Honig-Schoko Auflauf mit glacierten Birnenspalten**

### Einkaufsliste:

100 g weiche Butter  
70 g Honig  
50 g Zucker  
3 Eier  
80 g süße Brösel (Biskuit)  
20 g Mandeln, gehackt  
30 g Schokolade  
2 Birnen  
Honig, Butter  
Birnenschnaps

### Zubereitung:

Butter mit Honig und etwas Zucker schaumig aufschlagen. Die Eier trennen und nach und nach Eigelb unter die Butter rühren. Unter die Buttermasse die süßen Brösel und die Mandeln mischen. Eiweiß mit restlichem Zucker zu Eischnee schlagen, diesen vorsichtig unter die Butter-Bröselmasse heben. Zuletzt die grob gehackte Schokolade zugeben.

Kleine Auflaufförmchen ausbuttern und zuckern. Die Masse zu 2/3 einfüllen, im Wasserbad bei 180 Grad ca. 30 Minuten im Ofen backen.

Die Birne in Spalten schneiden. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, die Birnenspalten darin anbraten. Honig zugeben, mit Birnenschnaps ablöschen und die Birnen darin wenden.

Schokoauflauf mit den Birnenspalten anrichten.