

### **Kochen wie im Kloster Isenhagen!**

Heute gehen wir auf kulinarische Reise nach Hankensbüttel und werfen einen Blick in die Klosterküche von Kloster Isenhagen. Das Rezept „Birnenauflauf nach Klosterart“ stammt aus dem Buch „Das Feuer hüten III“, in dem Klöster und Stifte in Norddeutschland ihre einfachen, nachhaltigen und regionalen Spezialitäten mit uns teilen.

### **Das Rezept „Birnen-Auflauf nach Klosterart“:**

#### Zutaten:

50 g Speck  
4-5 Birnen (je nach Größe), schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen  
250 g Mehl  
4-5 EL Zucker  
1 Ei  
0,25 l Milch  
1 Prise Salz  
0,5 Päckchen Backpulver

#### Zubereitung:

Eine gefettete Auflaufform mit den Speckscheiben auslegen. Birnen darauf verteilen.

Das Ei trennen. Aus den übrigen Zutaten unter Verwendung des Eigelbs einen Teig herstellen, das geschlagene Eiweiß unterziehen; den Teig auf die Birnen geben. 1 Stunde bei ca. 180 Grad backen.

Dazu passt Vanillesoße. Ein unwiderstehlich gutes Mittagessen für Naschkatzen – nicht nur in Klöstern!

*\*Aus „Das Feuer hüten III“, herausgegeben vom Generalkonvent der Äbtissinnen evangelischer Klöster und Stifte in Niedersachsen, [www.generalkonvent.de](http://www.generalkonvent.de). Rezepttext: Carola Faber*

