



# SCHOKOLADEN- BIRNEN-CHÜECHLI

## ZUTATEN

- 200 g** Butter
- 200 g** Schoggi
- 1 Pack** Vanillezucker
- 200 g** Zucker
- 150 g** Milch
- 3** Eier
- 100 g** Mandeln
- 100 g** Mehl
- ½ Pack** Backpulver
- 2** Birnen geschält und in kleine Würfel geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten und grob hacken
2. Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden (nach Belieben mit einem Schuss Williams marinieren)
3. Butter in Würfeln bei 80°C / 3 Min / Stufe 1 schmelzen
4. Schokolade zerbröckeln und begeben bei 55°C / 3 Min/ Stufe 1.5 schmelzen
5. Milch Vanillezucker und Zucker begeben 20 Sek / Stufe 2.5 mischen
6. Eier begeben und 20 Sek/ Stufe 3 mischen
7. Mandeln, Mehl und Backpulver begeben und 30 Sek / Stufe 3 mischen
8. Birnenwürfel mit Spatel unterheben
9. Masse in kleine, gebutterte WEK-Gläser abfüllen

## BACKEN

In der Mitte des auf 170°C vorgeheizten Ofens für ca. 30 bis 35 Minuten.