



MANDEL-BIRNEN KÜCHLEIN

ZUTATEN

- ½ Zitronenschale
- 50 g** Zucker
- 300 g** Weisswein
- 2** Birnen
- 80 g** weisse Couvertüre
- 65 g** Butter
- 125 g** Mandelmasse / Marzipan
- 2** Eier
- 25 g** Mehl
- 25 g** Mandelblätter, geröstet (leicht zerdrückt)

ZUBEREITUNG

1. Zitronenschale und Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek. / Stufe 10 mixen, dann den Weisswein hinzugeben
2. Birnen schälen, halbieren, entkernen, ins Garkörbchen geben
3. 8 Min. / 100 ° / Stufe 2 kochen und Inhalt umfüllen
4. Mixtopf auswaschen und gut trocknen
5. Schokolade in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 9 hacken und danach 5 Min. / 50 ° / Stufe 2,5 schmelzen und umfüllen und etwas auskühlen lassen
6. Butter, Mandelmasse und Eier in den Mixtopf geben und mit Rührhaufsatz 2,5 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen
7. Schokolade zur Butter-Mandelmasse hinzugiessen und 15 Sek. / Stufe 3 mit Rührhaufsatz umrühren
8. Mehl und geröstete Mandelblätter begeben und mit Rührhaufsatz 25 Sek. / Stufe 2 mischen
9. Kleine Backförmchen ausbuttern, mit Mehl bestäuben, einige Birnenwürfel einfüllen, anschliessend mit Kuchenmasse bedecken und in der Mitte des vorgeheizten Ofens (180 ° C) 20 Minuten backen

TIPP

Sollte man die Küchlein heiss servieren wollen, kann man sie vorgängig produzieren und einfrieren (backen à la minute) oder man produziert sie z. B. am Morgen, backt sie direkt und serviert sie dann abgekühlt.