

Birnen-Schoko-Kuchen mit Mandeln

Zutaten für 4 Personen

6 Birnen
 1 Zitrone, Saft
 350 g Blätterteig, TK
 150 g Zartbitterschokolade
 150 g Butter
 5 Eier
 1 Prise Salz
 200 g Puderzucker
 75 g Mehl
 75 g gemahlene Mandeln
 100 g Mandelkerne, geschält
 4 EL Honig
 Zubereitungsweise

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Birnen schälen, halbieren, das Kernhaus entfernen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Blätterteig in Formgröße ausrollen und auf das Blech legen.



Die gehackte Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, vom Herd nehmen und die kalte Butter stückchenweise zusammen unterrühren. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse hell-cremig wird. Vorsichtig in die abgekühlte Schokoladen-Butter-Masse rühren. Den Eischnee unterziehen. Das Mehl darüber sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Blätterteigboden spritzen. Dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Die Birnhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf legen. Die Mandelkerne grob hacken und mit dem Honig leicht erwärmen. Auf den Birnen verteilen und im Ofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Quelle: BVEO