



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

KLEINER BIRNENKUCHEN AUS DEM FÖRMCHEN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

2-4

ZUTATEN

- 1 l Wasser
- 150 g Zucker
- 1 TL Lebkuchengewürzmischung (1 ml Piment, ½ ml gemahlener Ingwer, 1 kleine Prise gemahlene Nelken, 1 Prise gemahlener Muskat)
- 4 kleine Birnen, geschält und entkernt mit Stiel
- 100 g Butter
- 3 EL Honig
- Butter zum Einfetten
- 8 Stück Schokolade

Für den Mandelteig

- 1 Ei, getrennt
- 50 g Puderzucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 50 ml Crème double

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf das Wasser mit Zucker und den Gewürzen zum Kochen bringen. Birnen hinzufügen und 20 Minuten pochieren. Nach dem Pochieren die Birnen in Honigbutter karamellisieren. Dazu 100 g Butter und 3 Esslöffeln Honig in einer kleinen antihaftbeschichteten Pfanne schmelzen und die Birnen darin wenden. Zum Servieren beiseitestellen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Puderzucker aufschlagen, die Mandeln dazugeben und anschließend die Crème double unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und in die Mischung unterheben.
4. Vier Mini-Cocottes mit 10 cm Durchmesser von Le Creuset mit etwas Butter einfetten. Einen Löffel Teig in jede Cocotte geben. Dann jeweils zwei Stück Schokolade in die Mitte jeder Cocotte in den Teig legen und den restlichen Teig gleichmäßig darüber verteilen.
5. 15 Minuten goldgelb backen. Durch die Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen fertig ist. Eine karamellierte Birne auf jeden Kuchen legen und warm servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset

www.lecreuset.com