

Eat, letters and deco

SCHOKOLADEN-BIRNEN MINIHÜPFLI

Für eine Silikonform mit 6 Vertiefungen

♥ Küchlein / saftig / einfach

Zubereitungszeit: 25 min

Backzeit: 15-20 min



Zutaten:

50 gr Dosen-Birnen, zb Hero, fein gewürfelt
50 gr Margarine mit Butter (Rama)
50 gr Zucker
1 Prise Salz
etwas Vanillepaste
1 Ei, das Eiweiss davon steif geschlagen
50 gr dunkle Schokolade (mind.70 gr Kakaoanteil)
40 gr gemahlene Mandeln
2 EL Milch
70 gr Mehl
4 gr Backpulver

Ganache

200 gr Mascarpone
1 EL Caramel au beurre salé
1 TL Schokoladenpulver

Ausserdem

Spritzsack mit gezackten Tülle

Zubereitung:

1. Die Förmchen einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Margarine weich rühren, bis sich Spitzen bilden. Das Eigelb, den Zucker, das Salz und die Vanillepaste rühren, bis eine helle Masse entsteht.
3. Die Schokolade über einem heissen Wasserbad schmelzen und mit den gemahlenden Mandeln unter die Teigmasse rühren. Mit dem Teigschaber die Birnenwürfel untermischen.
4. Nun das Mehl kurz unterrühren. Jetzt das geschlagene Eiweiss und das Backpulver mit einem Schwingbesen vorsichtig unterziehen. In die Förmchen verteilen.
5. Backen: 180 Grad / zweitunterste Rille / ca 15-20 min
6. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit das Ganache zubereiten, dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät kurz aber gut verquirlen. Die Masse in den Spritzsack füllen und bis zum weiteren Gebrauch in den Kühlschrank stellen.
7. Nach dem Erkalten, die Ganache auf die Gugelhüpfli spritzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben. Bis zum Gebrauch im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren etwa 10 min Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die eleganten Küchlein halten sich im Kühlschrank 2 Tage frisch. Perfekt für alle Schokoladenfreunde.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Helinda K.