

Birnen-Walnuss-Schnitten

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Walnusskrokant:

40 g Zucker
40 g gehackte Walnüsse
1 TL Butter

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
60 g gehackte Walnüsse

Füllung:

200 g reife Birnen
etwas Zitronensaft
2 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
1 Btl. Instant-Cappuccinopulver (etwa 10 g)
400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

1. Walnusskrokant: Zucker, Walnüsse und Butter in einem kleinen Topf unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse goldbraun karamellisiert. Krokant-Masse auf einen Teller geben und erkalten lassen. Inzwischen das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Erkalten Krokant zerkleinern und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Walnüsse kurz unterrühren. Teig auf der Krokantschicht glatt streichen und sofort backen.

Backzeit: etwa 12 Min.

3. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Papier erkalten lassen.

4. Papier vorsichtig abziehen. Platte quer halbieren, so dass 2 Rechtecke (30 x 20 cm) entstehen. Eine Biskuithälfte mit der Krokantseite nach oben auf eine Platte legen.

5. Füllung: Birnen schälen, halbieren und entkernen. 3 Birnenhälften in Würfel, übrige Hälfte in Spalten schneiden und mit Zitronensaft bestreichen. Mousse mit Cappuccinopulver in einen Rührbecher geben und nach Packungsanleitung, **aber**

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Statt frischer Birnen können Sie auch 1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 230 g) verwenden.

mit **400 g Sahne und 100 ml Milch**, mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. 4 Esslöffel der Mousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Gewürfelte Birnen unter die übrige Mousse heben und auf dem Boden glatt streichen. Oberen Boden auflegen (Krokantseite oben) und mit Mousse im Spritzbeutel und Birnenspalten verzieren. Gebäck 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Verzieren: Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Beutel fest verschließen, eine sehr kleine Ecke abschneiden, den Kuchen damit besprenkeln oder nach Wunsch beliebige Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Gebäck vor dem Servieren in Stücke schneiden und mit den Schokoladenornamenten dekorativ belegen.

Pro Portion / Stück: E: 7 g, F: 21 g, Kh: 36 g, kJ: 1.511, kcal: 361