

SCHOKOBIRNE

Mit Mandeln, Haselnüssen und Granatapfel

Rezept: Julia Koch

www.lieblingsleben.blog

2 Portionen

Zutaten	Vorgang
2 kleine reife Birnen 150 ml Birnen- oder Apfelsaft	Die Birnen schälen, aber die Stängel dran lassen. Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse der Birnen von unten her ausstechen und je nach Sorte/Festigkeit 5-10 Minuten in leicht köchelndem Saft weich dünsten, aber nicht zerfallen lassen. (Evtl. einmal wenden.)
30 g Zartbitterschokolade 70% 20 g Haselnussnougat-Schokolade 25 g Butter 1 Msp. Bourbonvanille 1 Pr. Salz	Butter mit Schokolade über Wasserdampf schmelzen lassen und anschließend mit Salz, Vanille und Lieblingsgeheimzutat verrühren.
20 g Birkenzucker 1 Ei	Erst den Zucker mit einem Schneebesen in die noch warme Schokoladenmasse rühren. Etwas kühlen lassen und das Ei unterrühren.
30 g Mandeln, gerieben ½ TL Backpulver	Mandeln und Backpulver vermischen und kurz unter die Schokoladenmasse rühren.
<p>2 Souffléförmchen mit Butter ausstreichen und mit geriebenen Mandeln (oder Mehl) ausstreuen. Teig je zur Hälfte einfüllen. Je eine Birne (locker) in den Förmchen platzieren.</p> <p>Bei 160° C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten lang backen.</p> <p>Noch warm mit gerösteten und gehackten Haselnüssen und Granatapfelkernen bestreuen und servieren.</p>	