Fruchtiger Herbstzauber

Wenn die Tage kürzer und das Wetter trüber wird, ist ein fruchtiger Herbstzauber genau richtig, um die Laune zu heben. Das Rezept ist etwas aufwändiger, aber die Mühe lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für die Creme

1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eigelb
1 TL	Vanillezucker
1 Messerspitze	Zimt
200 g	Schokolade (weiße)
300 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
50 g	Cashewnüsse

Für den Birnensud

50 g	Zucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
1 Stk.	Ingwer (baumnussgroßes Stück)
300 ml	Wasser
3 Stk.	Birnen

Für den Blätterteig

1 Packung	Blätterteig

50 g	Butter (geschmolzene)
Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Erbsen (und Bohnen zum Blindbacken)

Zubereitung

1. Ein fruchtiger Herbstzauber besteht aus Blätterteig, einer Vanille-Creme und Birnen. Butter für den Blätterteig zerlassen und die Teigblätter einzeln damit einpinseln.

2. Mit Staubzucker bestäuben und die einzelnen Blätter exakt übereinander stapeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in gleich große Teile schneiden und auf das Blech legen.

3. Mit Alufolie abdecken und diese mit getrockneten Erbsen und Bohnen beschweren. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun blind backen.

4. In der Zwischenzeit für die Vanillecreme Wasser in einem Topf erhitzen. In einer Schüssel über dem Wasserbad Ei mit Eigelb, Vanillezucker und Zimt schaumig schlagen. Vom Wasserbad herunternehmen und weiter kalt schlagen.

5. In einer zweiten Schüssel die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und dann in die Eimasse rühren. Schlagobers halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Schoko-Ei-Masse heben.

6. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Cashewnüsse im Karamell schwenken, dann auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Birnen schälen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Cashewnüsse grob hacken.

8. Das Wasser aufkochen lassen und die Birnenstücke mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Ingwer hineingeben. Die Birnen darin weich kochen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

9. Blätterteig aus dem Ofen nehmen und mit der Vanille-Creme und den Birnenstückchen zu kleinen Türmchen aufschichten. Mit Cashewnüssen und Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Ein fruchtiger Herbstzauber schmeckt auch mit Äpfeln und Rosinen anstatt mit Birnen und Nüssen.