

# Pochierte Rotwein- birne

mit Schoko-  
küchlein



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 GUTSGLÜCK Eier (M)  
120 g EXCELSIOR  
Zartbitterschokolade  
120 g LANDFEIN Butter  
50 g KÜCHENSTOLZ  
Puderzucker  
50 g ZAUBERHAFT  
BACKEN Mandeln  
40 g KÜCHENSTOLZ Mehl  
1 TL COOK! Zimt  
1 Prise Salz  
Kakao zum Bestäuben  
-

4 RIVER VALLEY Birnen  
100 g SOMMERLAND Honig  
700 ml CAMASELLA Rotwein

## ZUBEREITUNG:

1. Am Vortag die Birnen schälen und den Rotwein zusammen mit Honig aufkochen, bis dieser sich aufgelöst hat.
2. Die Hitze reduzieren und die Birnen in den Wein geben. Abgedeckt für 15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.
3. Dann die Früchte über Nacht im Sud ziehen lassen.
4. Für die Küchlein zunächst eine 20 cm Springform am Rand einfetten und den Boden mit Backpapier einspannen.
5. Außerdem die Mandeln in der Küchenmaschine möglichst fein mahlen.
6. Anschließend die Eier trennen und die Hälfte vom Puderzucker mit Salz und Eiweiß steif schlagen.
7. Danach Mehl, den übrigen Puderzucker, Zimt und gemahlene Mandeln vermischen.

8. Die Schokolade fein hacken und zusammen mit der Butter über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Im Anschluss die flüssige Schokolade langsam unter die trockene Zutatenmischung rühren und dabei ein Eigelb nach dem anderen einrühren.
10. Abschließend den Eischnee von Hand unterheben und den Teig in die vorbereitete Form verteilen – den Kuchen für 30–35 Minuten backen.
11. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit Kakao bestäuben, in Stücke schneiden oder kleine Kreise ausstechen und zusammen mit den pochierten Birnen servieren.