



Poschierte Birne und Schokoladekuchen mit flüssigem Kern

ZUTATEN

Schokoladekuchen:

90g dunkle Kuvertüre
150g Butter
90g Kristallzucker
50g Mehl
3 Eier

Poschierte Birne:

3 Birnen
6 Wacholderbeeren
50 g Zucker (je nach Birnensorte)
2cl Winklhofer Birnenschnaps
ca. 250ml Wasser



© Wieser

ZUBEREITUNG

Schokoladekuchen

- Zunächst die Butter und Schokolade sanft bei moderater Hitze schmelzen lassen.
- Anschließend den Zucker und das gesiebte Mehl sorgfältig unterrühren.
- Die Eier nach und nach behutsam einarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht.
- Die Mischung in 5 gefettete Darioformen füllen und für eine Nacht oder mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Förmchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 10 Minuten backen.
- Vor dem Stürzen der Küchlein unbedingt 1-2 Minuten auskühlen lassen, damit sie ihre Form behalten.

Poschierte Birne

- Den Zucker gleichmäßig in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen.
- Mit Winklhofer Birnenschnaps ablöschen.
- Mit Wasser aufgießen, dabei vorsichtig rühren, bis sich der karamellierte Zucker vollständig löst.
- Um den Sud fertig anzusetzen, nun die angebrückten Wacholderbeeren dazugeben.
- Den Sud einmal kurz aufkochen lassen.
- Die Birnen nach Belieben in gleichmäßige Stücke schneiden und in den Sud legen.
- Bei einer Temperatur von etwa 80°C, knapp unter dem Siedepunkt, die Birnen schonend pochieren, bis sie weich sind.