

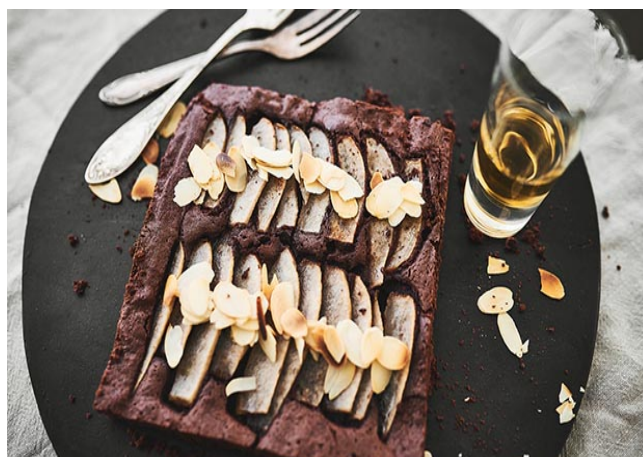
BROWNIE VOM BLECH MIT BESCHWIPSTEN BIRNEN

Zeitaufwand: 90 min. min | Schwierigkeitsgrad: mittel

Zu den Vorbereitungen: Den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen, mit Alter Williams Spirituose auffüllen und zu einer glatten Masse rühren. Die Birnen vierteln, schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Anschließend auf einem Kuchengitter o. ä. abtropfen lassen.

Für den Teig die Butter und Schokolade im warmen Wasserbad langsam schmelzen, anschließend handwarm abkühlen lassen. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät ca. 6-8 Minuten lang cremig aufschlagen, dann die Schokoladenmasse einfließen lassen und langsam unterheben. Mehl und Kakao vermengen, ebenfalls zum Teig geben und unterheben. Dann kann der Teig auf dem Backblech verteilt werden. Die Birnenspalten darauf auslegen und ca. 30-40 Minuten lang backen - sodass der Brownie noch etwas feucht ist. Kurz vor Ende der Backzeit mit Mandeln bestreuen und zu Ende backen.



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

brauner Zucker	100 g
Wajos Alter Williams Spirituose	100 ml
kleine Birnen - reif aber noch fest	2
Butter - gewürfelt	185 g
Schokolade (70% Kakaoanteil) - grob gehackt	185 g
Eier	3
Zucker	225 g
Mehl	85 g
Back-Kakaopulver	40 g
Mandelhobel	4 EL

REZEPT DETAILS:

Saison	Herbst
Gang	Dessert
Speiseart	Gebäck & Süßes

VERWENDETE WAJOS PRODUKTE

Wajos

DIE GENUSSMANUFAKTUR