

Einfach. Gut. Bachmeier | Nuss-Auflauf mit Birnen-Kompott



Rezept für ca. 6 Personen

Zutaten:

Nussauflauf:

- 50 g geriebene Walnüsse
- 30 g geriebene Mandeln
- 20 g geriebene Schokolade
- 3 Eier getrennt
- 80 g entrindetes altbackenes Weiß oder Toastbrot
- 75 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 170 ml Milch

Birnenkompott:

- 4 mittelgroße reife Birnen
- 60 ml Wasser

- 50 g Zucker
- 2 Scheiben Ingwer
- 50 ml Weißwein
- 20 ml Birnengeist
- Saft von einer Zitrone

Granola:

- 50 g feinblättrige Dinkelflocken
- 30 g gemischte Nüsse
- 30 g Honig
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Zimt

Schokosauce:

- 50 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 180 g Dunkle Schokolade

Krokantblätter:

- 50 g flüssige Butter
- 50 g Orangensaft
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Mehl

Außerdem:

- 1 EL Granatapfelkerne

Zubereitung:

Nussauflauf:

1. Das Brot klein schneiden. Milch aufkochen und über das Brot gießen. Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb nach und nach einrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen.

2. Die noch lauwarme Brotmischung in die Eigelb Masse rühren, Nüsse und geriebene Schokolade dazugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

3. Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Die Masse ein Finger breit unter dem Rand in die Förmchen füllen und im Wasserbad bei 180 Grad ca. 30 min backen.

Falls noch Masse übrig ist, eine größere Backform ausbuttern, den Auflauf einfüllen und mitbacken.

Birnenkompott:

Für das Birnenkompott die Birnen schälen und in 5 mm dicke Spalten schneiden. Wasser, Zucker und Ingwer aufkochen. Weißwein, Birnengeist und Zitronensaft zugeben, über die Birnen gießen und ziehen

lassen.

Granola:

Das Öl und den Honig für das Granola gemeinsam erhitzen und über die Nussflockenmischung geben. Gut vermengen und bei 170 Grad im Ofen ca. 12-15 min goldgelb backen. (eignet sich auch wunderbar fürs Frühstücks-Müsli und ist in Einmachgläsern gut haltbar)

Schokosauce:

Sahne und Milch für die Schokoladensauce aufkochen und die Schokolade einrühren. Mit dem Stabmixer kurz mixen und mit etwas Amaretto abschmecken.

Krokantblätter:

Für die Krokant-Blätter alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Hauchdünn auf mit Backpapier belegte Bleche streichen. Bei 180 Grad ca. 10min goldgelb backen.

Anrichten:

Den Auflauf auf einen Teller stürzen, die Birnen anlegen und mit der Schokoladensauce beträufeln. Das Granola darüber streuen und mit den Granatapfelkernen ausgarnieren.

Hans Jörg Bachmeier | Einfach. Gut. Bachmeier | 2023