



Marzipanboden mit Schokoladenbirnen



Portionen: 6
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Rezeptzutaten

- Allgemein
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise(n) Salz
- 3 Eigelb
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Marzipanrohmasse
- 3 Tropfen Bittermandelöl
- 3 Eiweiß
- 1 EL Butter
- 1 kg weiße Butterbirnen
- 4 EL geraspelte Schokolade
- 250 ml Schlagsahne

Arbeitsschritte zum Rezept

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben, mit dem Teig vermischen, klein geschnittenes Marzipan und Mandelöl sowie Salz untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig ziehen. Eine Springform mit Alufolie -- blanke Seite nach innen -- ausschlagen, dabei drei Zentimeter Rand hochziehen, mit zerlassener Butter fetten. Teig mit dem Belag backen, wie in den einzelnen Varianten angegeben.

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse und Stiele entfernen, Fruchthälften an ihrer Oberseite längs mehrfach einschneiden. Teig in die vorbereitete Springform füllen, Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig setzen, bei 200° Celsius im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Sofort mit Schokolade bestreuen, abgekühlt aus der Form nehmen, Folie entfernen. Dazu passt besonders gut Schokoladensahne (unter die Schlagsahne ein Esslöffel Instant Kakaopulver ziehen).

Tipp: Statt frischer Birnen können Sie auch konservierte verwenden.

Quelle: http://www.cma.de/extensions/modules/recipe_db/rezept_pdf/sources/cma_rezept.php?rezeptID=5459