Birnenküchlein mit Marronicrème

Zutaten Marronicrème
- 2 dl Vollrahm
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Vanillezucker
- 250 g gezuckertes Marronipüree

Zutaten Birnenküchlein
- 2 Eigelb
- 2 EL Rohrzucker
- 1 EL Vanillezucker
- ½ TL Himalaya-Salz
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver, gestrichen
- 3 dl Milch
- 2 Eiweiss

- 3 grosse Birnen, z.B. Sweet Sensation
- wenig gemahlener Zimt
- wenig Mehl
- Hochwertiges Frittieröl
- Zimt-Zucker
- Ahornsirup und Marrons Glacés zur Dekoration

Zubereitung Marronicrème
Vollrahm wärmen, nicht aufkochen. Vanilleschote halbieren, aufschneiden, Mark auskratzen und inkl. Schote in dem gewärmten Vollrahm 2 Stunden ziehen lassen. Dann Schote entfernen, Vanillezucker beigeben und mit dem Marronipüree zu einer mittelflüssigen Crème aufrühren.

Zubereitung Birnenküchlein
Eigelb und Eiweiss trennen. Eiweiss zur Seite stellen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Danach Vanillezucker und Himalaya-Salz unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach unter ständigem Rühren die Milch sowie die «Eigelb-Zucker-Salz-Mischung» zugeben. Alles zusammen zu einem dicklichen Backteig rühren. Backteig ca. 30 Minuten ruhen lassen, damit sich dieser wieder entspannen kann. Nach dem Ruhen, Eiweiss zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse einarbeiten.

Bei den Birnen das Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig mit einem Hauch Zimt, sowie Mehl bestreuen. Das Mehl sorgt dafür, dass der Backteig besser an den Birnenscheiben haftet.

© kastanienland.ch

Öl erhitzen, Birnenscheiben im Backteig tauchen und in dem heissen Öl von beiden Seiten, bei reduzierter Hitze langsam ausbacken. Wenn die Birnenküchlein auf beiden Seiten eine gold-braune Farbe aufweisen aus dem Öl heben und warm stellen.

Gewünschte Anzahl Birnenküchlein auf einem passenden Geschirr anrichten, mit Zimt-Zucker bestreuen, wenn gewünscht mit Ahornsirup und Marrons Glacés dekorieren. Ob die Marronicrème separat serviert oder über die fertigen Birnenküchlein gegeben wird, ist jedem selber überlassen.

En Guata.....

© kastanienland.ch