

HASELNUSSAUFLAUF MIT HEIDELBEER-BIRNEN-RÖSTER

PORTIONEN: 5



BIERTIPP:
Rieder Honig Bier



ZUTATEN

Haselnussauflauf

70 g Butter
20 g Staubzucker
70 g Haselnüsse
70 g Mie de Pain
100 ml Milch
3 Eigelb
3 Eiweiß
30 g Zucker

Heidelbeer-Birnen-Röster

200 g Heidelbeeren
100 g Birnenwürfel in ½ cm Größe
30 g Rohrzucker
2 cl Creme de Cassis
Etwas Vanillezucker
Orangen- und Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Haselnussauflauf

Milch aufkochen und geröstete Haselnüsse beigegeben, an der Seite ziehen lassen, überkühlen.
Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach einrühren.
Überkühlte Haselnüsse beimengen.
Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die Nussmasse heben.
Mit Butter und Nüssen Förmchen auskleiden und die Masse abfüllen.
Bei Heißluft backen.

Garnitur: Kompotte, Fruchtsaucen und frische Beeren

Temperatur: 170 °C

Gardauer: Ca. 20 min

Heidelbeer-Birnen-Röster

Rohrzucker leicht karamellisieren, Birnenwürfel darin kurz mitschwenken.
Mit Creme de Cassis ablöschen, Heidelbeeren zufügen.
Mit geriebener Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillezucker abschmecken.

Tipp vom Küchenprofi

Anstelle von den Nüssen können Sie auch Kokosflocken nehmen und den Auflauf mit Kokoseis und Erdbeer-Rhabarberagout servieren

MAHLZEIT UND GUTES GELINGEN!

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

