

Crispy Mandel Taler mit karamellisierten Birnen

30—45 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

120 g	Mandelmehl
100 g	Mandelblättchen
2 Stk.	Eiweiß
40 g	Brauner Zucker
2 Stk.	Birnen
2 EL	Ahornsirup
	Vanilleeis
1 Msp	Bourbon Vanille gemahlen
1 Stk.	Salted Caramel

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mandelmehl, Mandelblättchen, Eiweiß, die gemahlene Vanille und braunen Zucker in eine mittelgroße Schüssel geben und vermischen.
2. Im nächsten Schritt die Mischung in 4 gleich große Teile aufteilen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu 10 cm großen Kreisen etwa 1 cm dick drücken. Für 10 Minuten backen.
3. Die Birne senkrecht halbieren und mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen. Jede Hälfte noch einmal in zwei Hälften schneiden, sodass 4 Birnenviertel entstehen. 5 Schnitte entlang der Länge jedes Viertels scheiden und die oberen 1 cm in der Nähe des Stiels ganz lassen.
4. Die Birnenviertel vorsichtig auffächern und eine auf jeden Taler platzieren. Birnenviertel mit Ahornsirup bestreichen und 15 Minuten backen oder bis sie an den Rändern knusprig sind.
5. Birnen mit der Kotányi My Coffee Spice Mühle bestreuen und einer Kugel cremigen Vanilleeis servieren.