



Crispy Mandel Taler mit karamellisierten Birnen

🕒 30–45 Min   

Zubereitung

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 EL	♦ Tonkabohnenzucker
1 Stk.	♦ Salted Caramel

- 1 Im ersten Schritt den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mandelmehl, Mandelblättchen, Eiweiß, Tonkabohnenzucker 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.

