



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Brigitte Quehenberger

Zutaten

3 reife Birnen

2 Eier

20 G Butter

150 G Weizenmehl Type 480 Universal

150 ML prickelndes Mineralwasser

1 PRISE Salz

250 ML Schlagobers

80 G Kristallzucker

1
HANDVOLL Nüsse

1
HANDVOLL Minze

500 ML Sonnenblumenöl

2 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Schlagobers mit 20 g Kristallzucker steif schlagen und kalt stellen.
2. Nüsse in einer Pfanne mit 30 g Kristallzucker bei mittlerer Temperatur erhitzen bis der Zucker geschmolzen ist und hellbraun wird, Nüsse ständig umrühren.
3. Nüsse auf ein Backpapier geben und mit dem Kochlöffel verteilen. Vollständig auskühlen lassen und grob hacken.
4. Birnen schälen, entkernen und vierteln.
5. Eier trennen, Butter schmelzen. Mehl, Mineralwasser, Dotter und flüssige Butter mit einem Schneebesen verrühren. Eiklar und Salz mit Quirlen des Mixers aufschlagen, restlichen Kristallzucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist und der Eischnee steif ist. Behutsam unter den Teig rühren
6. Öl in Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Birnenspalten durch den Backteig ziehen und portionsweise im heißen Öl ca. 2 Sekunden goldgelb frittieren, dabei einmal mit wenden. auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Obers auf Teller verteilen und die gebackenen Birnenspalten darauf anrichten. Nüsse darauf verteilen. Mit Minze garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Eine süße Verführung.