Schokolierte Nashi-Birne

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Schmelzschokolade, zartbitter	250 g
Mandeln, gehobelt	4 EL
Spekulatius	50 g
Nashi-Birnen	4 St.
Minze, frisch	5 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, kleiner Topf, kleine Pfanne, Küchenkrepp, Gefrierbeutel

1. In einem Topf etwa 200 ml Wasser aufkochen. Hitze auf niedrige bis mittlere Stufe reduzieren. Schmelzschokolade in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade leicht abkühlen lassen.

2. Währenddessen eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Mandelblättchen darin ca. 2–3 Min. goldbraun rösten. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben. Durch Klopfen mit einem Topf grob zerbröseln. Mandeln und Spekulatius auf einem Teller vermengen.

3. Nashi-Birne waschen und trocken reiben. Nach Belieben in geschmolzene Schokolade tauchen und wenden. Schokolierte Nashi-Birne in der Mandel-Spekulatius-Mischung wenden und auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Minze waschen, Blättchen abzupfen und Nashi-Birne damit verzieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt der Nashi-Birne kannst du auch Äpfel oder andere Birnen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	29 g