

## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, den 27.09.2019

### Birnen-Leckerli

Für 10 Gläser

#### Zutaten:

##### Für die Streusel:

30 g Butter  
60g Zucker  
2 g Zimt  
60g Dinkelmehl (Type 630)

##### Für den Läuterzucker:

70 ml Wasser  
70 g Zucker

##### Für die Knuspermandeln:

50 g Mandeln, gestiftet  
5 ml Läuterzucker

##### Für die Füllung:

30 g Nougat  
350g Sahne  
200 g Mascarpone  
20 g Puderzucker

##### Außerdem:

10 Gläser à 200 ml  
400 g Birnen  
Honig  
Minze



#### Zubereitung:

1. Für die Streusel den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die Streusel die Butter zerlassen und mit dem Zucker, dem Zimt und dem Dinkelmehl zu Streusel verarbeiten. Die Streusel auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im Backofen ca. 8 Minuten backen.
3. Für den Läuterzucker Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen.
4. Für die Knuspermandeln den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Mandeln mit dem Läuterzucker vermengen, auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im Backofen ca. 8-10 Minuten rösten.
5. Für die Füllung das Nougat auf ca. 35°C temperieren. Die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem flüssigen Nougat verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.
6. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und würfeln.



7. In ein Glas schichten: 10 g Streusel, 30 g Füllung, 20 g Birnenwürfel, ein paar Knuspermandeln, 30 g Füllung, 20 g Birnenwürfel, ein paar Knuspermandeln, ein TL Honig und mit Minze dekorieren.