

Cailler-Rotweibirnen-Fladen

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 45 Min.
Backen: ca. 30 Min.
Für das Backblech «della Nonna»
oder eine Springform von ca.
24 cm Ø

Mürbeteig

- 200g Mehl
- 1 Prise Salz
- 80g Zucker
- 1 Bio-Zitrone, nur
½ abgeriebene Schale
- 100g Butter, in Stücken, kalt
- 1 Ei, verklopft

1. Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben.
2. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel rechteckig ca. 4 mm dick auswallen, ins Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Füllung

- 3 dl Rotwein
(z. B. Blauburgunder)
- 2 Esslöffel Zucker
- 200g Speckbirnen (siehe Hinweis), Stiele entfernt
- 50g Cailler Cuisine Noir 64%,
fein gehackt

Guss

- 1 dl Rahm
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Maizena
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz

1. Wein mit Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, Speckbirnen begeben, offen ca. 20 Min. weich köcheln, pürie-

ren. Schokolade begeben, verrühren, auskühlen. Füllung auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen.

2. Rahm und alle restlichen Zutaten verrühren, auf die Birnenfüllung giessen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Hinweis: Speckbirnen sind ganze Birnen, die nach dem Dörren unter Dampfeinwirkung wieder weich werden. Sie sind zarter im Biss. Sie sind in Reformhäusern oder in grösseren Lebensmittelläden erhältlich.

Tipp: Restliche 50g Schokolade fein reiben, mit 1 dl flaumig geschlagenem Rahm mischen, dazu servieren.

Stück (%): 444kcal, E 5g, Kh 59g, F 19g

TIPP

CAILLER Cuisine Noir 64% ist mehr als eine Kochschokolade.

Ihr hoher Kakaogehalt verleiht ihr ein besonders intensives Aroma. Und durch ihre zarte Konsistenz zergeht sie wie Butter – nicht nur in der Pfanne, sondern auch im Mund! CAILLER Cuisine Noir 64% ist in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.



BESTELL-TIPP



Die praktische, lange Lupf-Rutschform lässt jedes Gebäck gleich noch besser aussehen. Gratis dazu: Rezeptbüchlein mit vielen Ideen. Infos und Bestellmöglichkeit für das Backblech «della Nonna» auf Seite 28 und auf unserer Website www.bettybossi.ch/onlineshop

www.bettybossi.ch