

Ziegenkäse-Küchlein mit karamellisierten Birnen

Für zwei Personen

60 g Ziegenfrischkäse	1 Birne	2 Eier
2 Pkt. Vanillezucker	40 g Mehl	20 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver	100 g Zucker	50 g Butter
50 ml Wasser	Puderzucker	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Souffléförmchen buttern und mit etwas Zucker ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver zusammen mit dem Eiweiß vorsichtig unterheben. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterheben. Die Masse nun in die Förmchen füllen und 20 bis 25 Minuten backen. Die Birne schälen und in Streifen schneiden. Den Zucker, die Butter und das Wasser aufkochen lassen. Die Birnenspalten zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Küchlein mit Puderzucker bestäuben und noch heiß mit den karamellisierten Birnen servieren.

Thomas Krottenthaler am 13. Dezember 2012