

# Schoko-Küchlein mit Birnen-Kompott und Walnuss-Karamell

**Für zwei Personen**

**Für die Küchlein:**

2 Eier	50 g Butter	80 g Zartbitterschokolade
1 EL Mehl	20 g Zucker	10 g Vanillezucker
1 EL Espresso		

**Für das Birnenkompott:**

500 g heimische Birnen	1 TL Butter	1 Zitrone
20 g Rohrzucker	1 EL Vanillezucker	1 Vanilleschote
3 Gewürznelken	Zimt	Zucker

**Für den Walnuss-Karamell:**

50 g Walnusskerne	50 g Zucker	Salz
-------------------	-------------	------

**Für die Küchlein:**

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

3 Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Ei, Zucker, Vanillezucker und Espresso mit einem Handrührgerät fünf Minuten cremig aufschlagen. Butter und Schokolade im Topf schmelzen, 1 EL davon für das Kompott beiseitelegen und den Rest mit dem Mehl unter die Ei-Zucker-Creme heben. Teig in die Formen füllen und ca. 12 Minuten im flachen Wasserbad backen.

**Für das Birnenkompott:**

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer halben Schote herauskratzen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren, Schale einer halben Zitrone abreiben und Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Vanillemark, Zitronensaft- und abrieb mit den Birnen vermischen.

Butter in einem Topf erhitzen und Nelken sowie die ausgekratzte halbe Vanilleschote kurz darin schwenken. Birnenmischung und Vanillezucker in den Topf geben und alles kurz erhitzen. Anschließend 250 ml Wasser hinzufügen und das Kompott ca. 8 Minuten weichkochen. Nelken sowie die Vanilleschote entfernen und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Kompott mit übriger Schokoladen-Butter-Mischung (von oben) garnieren.

**Für den Walnuss-Karamell:**

Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Zucker sowie eine Prise Salz darüber streuen und die Nussstücke karamellisieren lassen. Auf einem geölten Backblech auskühlen lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Pehka am 23. Januar 2020