

Frisch gekocht
Donnerstag, 16. März 2017



Rezept von Eveline Wild

B'soffener Kapuziner

45 Minuten (ohne Stehzeit) /leicht



Zutaten für 4 Personen

Für den Nussboden: 4 Eier (Größe L), 150 g Kristallzucker, 1 Prise Salz, 1 Packung echter Vanillezucker, 110 g glattes Mehl, 80 g Walnüsse (fein gerieben), 1 TL Zimt, 1 Msp. Gewürznelke.

Für die Tränkflüssigkeit: 200 g Weißwein, 60 g Williams-Birnenbrand, 30 g Wasser, 90 g Kristallzucker, 60 g Birnennektar.

Für die Creme: 300-350 g Schlagobers, Staubzucker, Sahnesteif.

Außerdem: Birnenkugeln aus der Dose, Schlagobers, grob geriebene Nüsse (geröstet), flüssige dunkle Schokolade (wenig), Melisse, Verbene.

Zubereitung

Für den Nussboden die Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker aufschlagen. Die Mehl-Nuss-Gewürz-Mischung unterheben und in einen Tortenreifen geben. Im Rohr bei 165 °C Heißluft 25 bis 30 Minuten backen, anschließend restlos auskühlen lassen. Aus dem Tortenreifen lösen, umdrehen und Löcher einstechen.

Für die Tränkflüssigkeit alle angeführten Zutaten verrühren und kurz stehen lassen, damit sich der Zucker lösen kann. Anschließend in mehreren Durchgängen den Nussboden saftig tränken, dabei immer wieder kurz warten, bis alle Flüssigkeiten aufgesogen wird.

Für die Creme das Schlagobers mit Staubzucker leicht süßen und mit Sahnesteif cremig aufschlagen.

Auf den getränkten Boden streichen und mit groben gerösteten Nüssen bestreuen. Nach persönlichem Geschmack mit flüssiger Schokolade, Birnenkugeln, Schlagobers und Kräutern garnieren.