



Gigantomanischer Schoko-Walnuss-Keks

mit Birnenkompott und Mascarpone-Orangen-Dip



ca. 40min



2 Personen

Kriegst du auch nie genug von Keksen? Dann mach dich bereit ... für den Kilimandscharo unter den Küchlein! Für den Goliath unter den Gebäcken! Den weißen Hai der Bäckerei ... oder mit anderen Worten: Den größten Schokokeks aller Zeiten! Dazu gibt es ein ganz fix selbst gemachtes Kompott aus Birnen in Normgröße sowie einen cremigen Mascarpone-Dip mit fruchtig-frischer Orangennote. Gigantomanisch gut!

Was du von uns bekommst

- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Kakaopulver
- 2 Birnen
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Packung Mascarpone ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 65g Butter ⁷
- ca. 80g Zucker
- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (Ø ca. 23cm)
- mittelgroßer Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 714kcal, Fett 48.2g, Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 11.9g



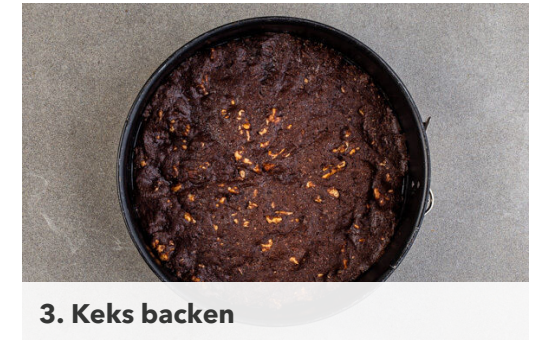
1. Zucker und Butter mixen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Walnüsse** grob hacken. 70g Zucker, 65g Butter und 1 kräftige Prise Salz mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. 1 Ei ca. 30Sek. unterrühren. **Tipp:** Die Konsistenz der Masse sollte der von Kuchenteig ähneln.



2. Teig anrühren

75g Mehl, 1/2TL Backpulver, 25g Kakaopulver und die **Walnüsse** unter die vorbereitete Masse heben und mit dem Handrührgerät ca. 30Sek. vermengen.



3. Keks backen

Den Boden und die Innenseiten einer Springform (Ø ca. 23cm) mit etwas Pflanzenöl bepinseln. Den **Teig** in der Form verteilen und andrücken, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Den **Keks** auf der mittleren Schiene des Ofens 10-15Min. backen, bis er härter, mittig aber noch etwas weich ist. Aus dem Ofen nehmen, den Ring der Form entfernen und den **Keks** ca. 15Min. abkühlen lassen.



4. Obst vorbereiten

Die **Birnen** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Schale einer Orange** abreiben, dann **beide Orangen** halbieren und auspressen.



5. Kompott zubereiten

Die **Birnen** und **2EL Orangensaft** in einen mittelgroßen Topf geben und zum Kochen bringen. Das **Kompott** bei mittlerer bis starker Hitze 12-15Min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit größtenteils verdampft ist und die **Birnen** verkocht sind. Ggf. mehr **Orangensaft** hinzufügen. **Tipp:** Wer Zeit hat, lässt das **Kompott** etwas abkühlen, so wird es noch dickflüssiger.



6. Dip zubereiten

Den **Mascarpone** mit **2EL Orangensaft**, der **Orangenschale** und 2TL Zucker verrühren. Den **Schoko-Walnuss-Keks** in Stücke schneiden und mit dem **Birnenkompott** und dem **Mascarpone-Orangen-Dip** servieren.