



Gigantomanischer Schoko-Walnuss-Keks

mit Birnenkompott und Mascarpone-Orangen-Dip



ca. 40min



3-4 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!

- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 200g Zucker
- 2 Bio-Eier ³
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 50g Kakaopulver
- 3 Birnen
- 3 unbehandelte Orangen
- 250g Mascarpone ⁷

- 125g Butter ⁷
- Salz
- Pflanzenöl

- Backofen
- Springform (ø 26cm)
- mittelgroßer Topf
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 550kcal, Fett 35.7g,
Kohlenhydrate 47.2g, Eiweiß 9.8g



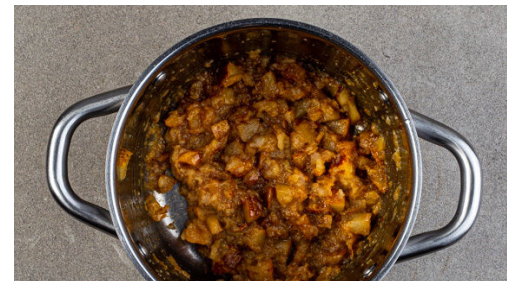
Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Walnüsse** grob hacken. **140g Zucker**, 125g Butter und ½TL Salz mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse verrühren. Die **Eier** ca. 30Sek. unterrühren. **Tipp:** Die Konsistenz der Masse sollte der von Kuchenteig ähneln.



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



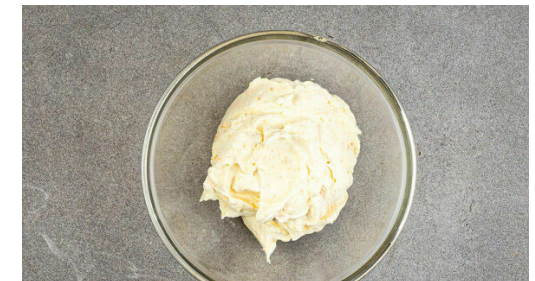
Das **Mehl**, **1TL Backpulver**, das **Kakaopulver** und die **Walnüsse** unter die vorbereitete Masse heben und mit dem Handrührgerät ca. 30Sek. vermengen.



Die **Birnen** und **4EL 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.



Den Boden und die Innenseiten einer Springform (Ø ca. 26cm) 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.



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.