



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!

- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 150g Weizenmehl ¹
- 1 Päckchen Backpulver
- 25g Kakaopulver
- 2 Birnen
- 2 unbehandelte Orangen
- 250g Mascarpone ⁷

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

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

Kochtipp
Das Rezept ergibt 4 Portionen.

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

Energie 689kcal, Fett 47.9g,
Kohlenhydrate 53.3g, 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.



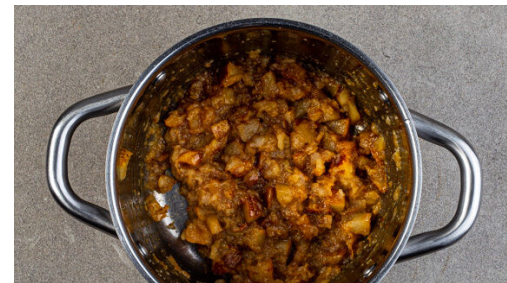
4. Obst vorbereiten

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



2. Teig anrühren

75g Mehl, ½TL Backpulver, das **Kakaopulver** und die **Walnüsse** unter die vorbereitete Masse heben und mit dem Handrührgerät ca. 30Sek. vermengen.



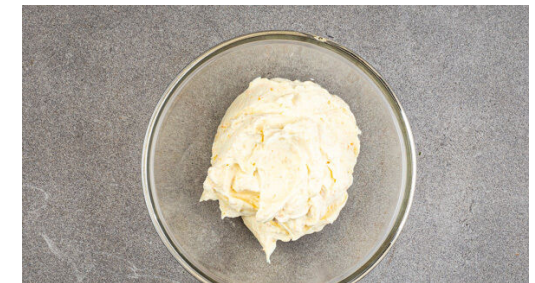
5. Kompott zubereiten

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.



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.



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.