



CORNELIA POLETTOS

MARZIPAN-KNUSPERBLATT

MIT POCHierter WILLIAMSbirNE UND NOUGAT-SOSSE

ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN:

Für das Marzipan im Knusperblatt:

- 150 g Magerquark
- 2 Eigelb
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 4 Eiweiß
- 100 g »Niederegger« Marzipan Klassiker ohne Schokolade
- 3 EL Zucker
- flüssige Butter zum Einpinseln
- Puderzucker
- 8 Strudelteigblätter 10 x 10 cm
- 1 Prise Salz



Für die Williamsbirne:

- 2 Williamsbirnen
- 1 Vanilleschote
- 50 g Zucker
- ½ l Birnensaft
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 5 Pimentkörner
- 2 cl Calvados

Für die Nougatsoße:

- 125 ml Sahne
- 75 g »Niederegger« Nougat Sahne
- 75 g »Niederegger Pure« Chocolate Edelbitter-Schokolade 72% Kakao
- »Niederegger« Nougat-Liqueur zum Abschmecken
- 500 ml »Niederegger« Nuss Nougat Eiscreme

ANLEITUNG:

1. Den Quark in einem feinen Sieb ca. 30 Minuten abtropfen lassen. Eiweiß mit dem Marzipan in der Küchenmaschine glattrühren. Quark, Eigelb und Mark von der Vanilleschote hinzufügen. Das restliche Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen, anschließend nach und nach den Zucker zugeben und steif schlagen. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Topfenmasse heben.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Vier Portionsförmchen (z. B. Muffinförmchen) mit der flüssigen Butter auspinseln und mit Puderzucker bestreuen.
3. Je 2 Strudelblätter mit flüssiger Butter einpinseln und diagonal übereinanderlegen. Die gebutterten Strudelblätter in die Formen legen und mit Marzipan füllen. Die Teigblätter zu einer Art „Blume“ schließen, sodass die Füllung sichtbar ist. Die Törtchen im Ofen 15–20 Minuten backen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.



4. Die Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer auskratzen. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren. Mit Calvados und Birnensaft ablöschen.
5. Die Vanilleschote und das -mark sowie die restlichen Gewürze hinzufügen und aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und die Birnenhälften hineingeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend Birnen im Sud auskühlen lassen.
6. Nougat und Schokolade klein hacken. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und von der Herdplatte ziehen. Nougat und Schokolade in die heiße Sahne einrühren, auflösen und nach Geschmack mit dem Nougat-Liqueur abschmecken.

Zur Fertigstellung

Die Birnen aus Sud nehmen, danach fächerartig aufschneiden. Jeweils eine halbe Birne auf einem Teller anrichten. Das Marzipanküchlein aus der Form stürzen und an den Birnenfächer setzen. Mit der Nougatsoße fertigstellen und mit der Nougat-Eiscreme garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten, Backen: 15–20 Minuten

Gutes Gelingen wünscht Ihnen,
Ihre

Cornelia Pakko

